Istruzioni per l'uso

PIANO

IT

IT **Italiano, 1**

GB English, 13

FR Français, 25

NL Nederlands, 39

TG 631 E
TG 640
TG 640 GH
TG 641 GH
TG 642 GH
TG 751 GH
TG 752 GH
TG 753 G GH
TG 753 V GH

Sommario

Installazione, 2-5
Posizionamento
Collegamento elettrico
Collegamento gas
Targhetta caratteristiche
Caretteristiche dei bruciatori ed ugelli

Descrizione dell'apparecchio, 6
Vista d'insieme

Avvio e utilizzo, 7-9
Consigli pratici per l'uso dei bruciatori
Consigli pratici per l'uso delle piastre elettriche
Consigli pratici per l'uso della bistecchiera
Consigli pratici per l'uso del vetroceramica

Precauzioni e consigli, 10
Sicurezza generale
Smaltimento

Manutenzione e cura, 11
Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Manutenzione rubinetti gas

Anomalie e rimedi, 12
Assistenza attiva 7 giorni su 7

Scholtès

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

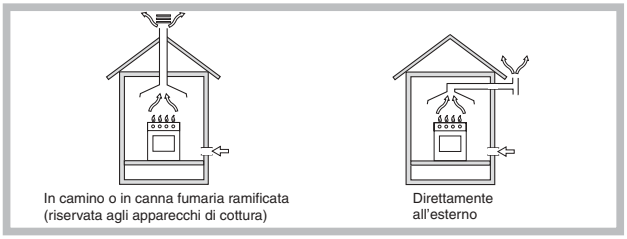
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore e successivi aggiornamenti. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata.

Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.

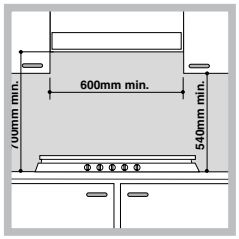
Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). É opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Incasso

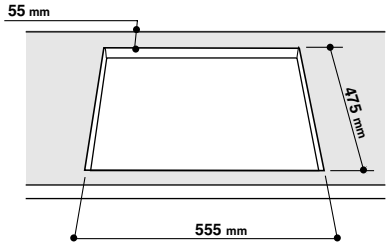
I piani a gas e misti sono predisposti con grado di protezione contro i riscaldamenti eccessivi di tipo X, è pertanto possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm.
- Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 420 mm (*vedi figura*).

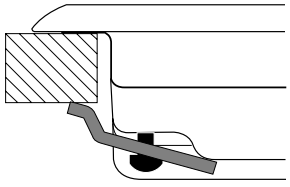


Allorchè il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm (*vedi figura*).

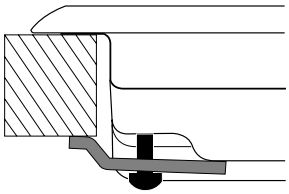
- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura. Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.



Schema di fissaggio dei ganci

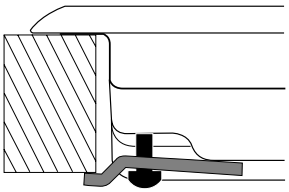


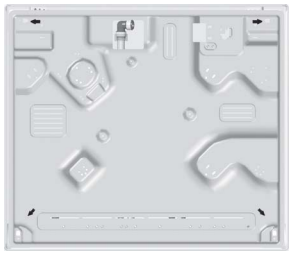
Posizione gancio per top **H=20mm**



Posizione gancio per top **H=30mm**

Dietro





Posizione gancio per top **H=40mm**

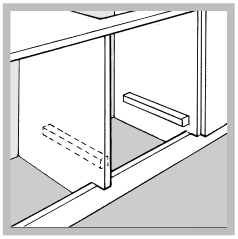
Avanti

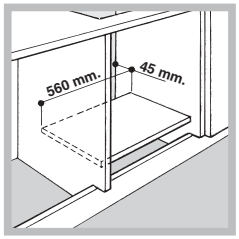
! Usare i ganci contenuti nella "confezione accessori"

- Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).





! E' possibile installare il piano solo sopra forni incasso dotati di ventilazione di raffreddamento.

Collegamento elettrico

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche.
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-EN 12864 e successivi.
! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

! L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.
Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.
La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o

schiacciato.

! Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alle Norme Nazionali in vigore.

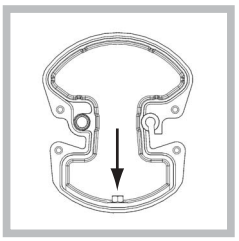
Controllo Tenuta

! Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

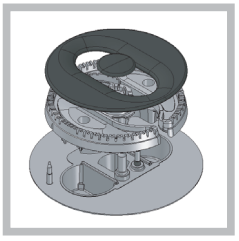
1. togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
   Nel caso del bruciatore Mini WOK o Chef Burner, per svitare l'ugello utilizzare una chiave aperta da 7mm (*vedi figura*).

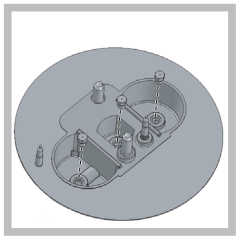


3. rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
4. al termine dell'operazione, sostituite la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

Sostituzione degli ugelli su bruciatore a "doppie fiamme" indipendenti

1. togliere le griglie e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. Il bruciatore è composto da due parti separate (vedi figure);
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7 mm. Il bruciatore interno ha un ugello, il bruciatore esterno ne ha due (della stessa dimensione). Sostituire gli ugelli con quelli adattati al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1).
3. rimettere in posizione tutti i componenti seguendo le operazioni inverse rispetto alla sequenza di cui sopra.



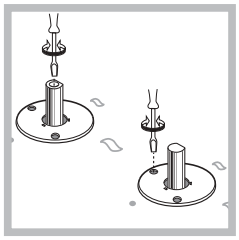


- Regolazione aria primaria dei bruciatori

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

- Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;



2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.
5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2 "regolatori per gas canalizzati").

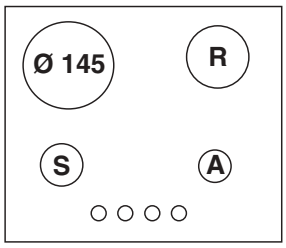
TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Collegamenti elettrici	tensione 220-240V ~ 50/60Hz potenza massima assorbita: (vedi targhetta caratteristiche)
CE 	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 90/396/CEE del 29/06/90 (Gas) e successive modificazioni - 2002/96/CE e successive modificazioni

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

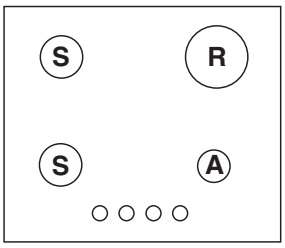
Tabella 1

Bruciatore		Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*) Ridot.	Gas liquido: Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomin.	Gas liquido: By-Pass 1/100 (mm)	Gas liquido: ugello 1/100 (mm)	Gas liquido: portata* g/h ***	Gas liquido: portata* g/h **	Gas naturale: Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomin.	Gas naturale: ugello 1/100 (mm)	Gas naturale: portata* l/h
Rapido (R)		100	0,70	3,00	39	86	218	214	3,00	116	286
Rapido Ridotto (RR)		100	0,70	2,60	39	80	189	186	2,60	110	248
Semi Rapido (S)		75	0,40	1,65	28	64	120	118	1,65	96	157
Ausiliario (A)		55	0,40	1,00	28	50	73	71	1,00	79	95
Mini WOK (MW)		110	1,30	3,50	57	91	254	250	3,50	138	333
Chef Burner (CB)		85	1,10	2,00	52	74	145	143	2,00	108	190
Doppie Fiamme	DCDR Interno	36	0,40	0,90	27	44	65	64	0,90	74	86
	DCDR Esterno	130	1,30	4,10	55	65 x2	298	293	4,60	107 x2	438
Pressioni di alimentazione		Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

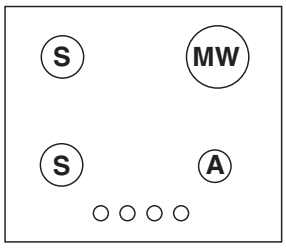
* A 15°C e 1013 mbar-gas secco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m^3



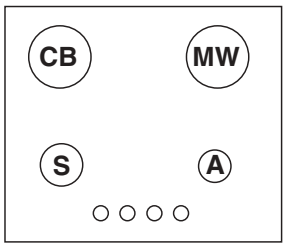
TG 631 E



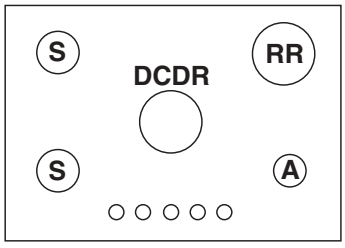
TG 640
TG 640 GH



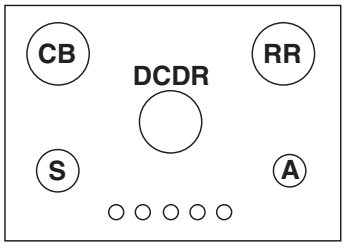
TG 641 GH



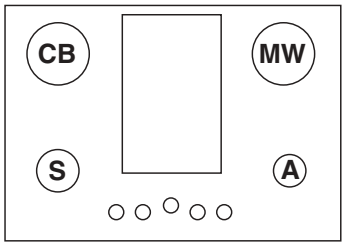
TG 642 GH



TG 751 GH



TG 752 GH



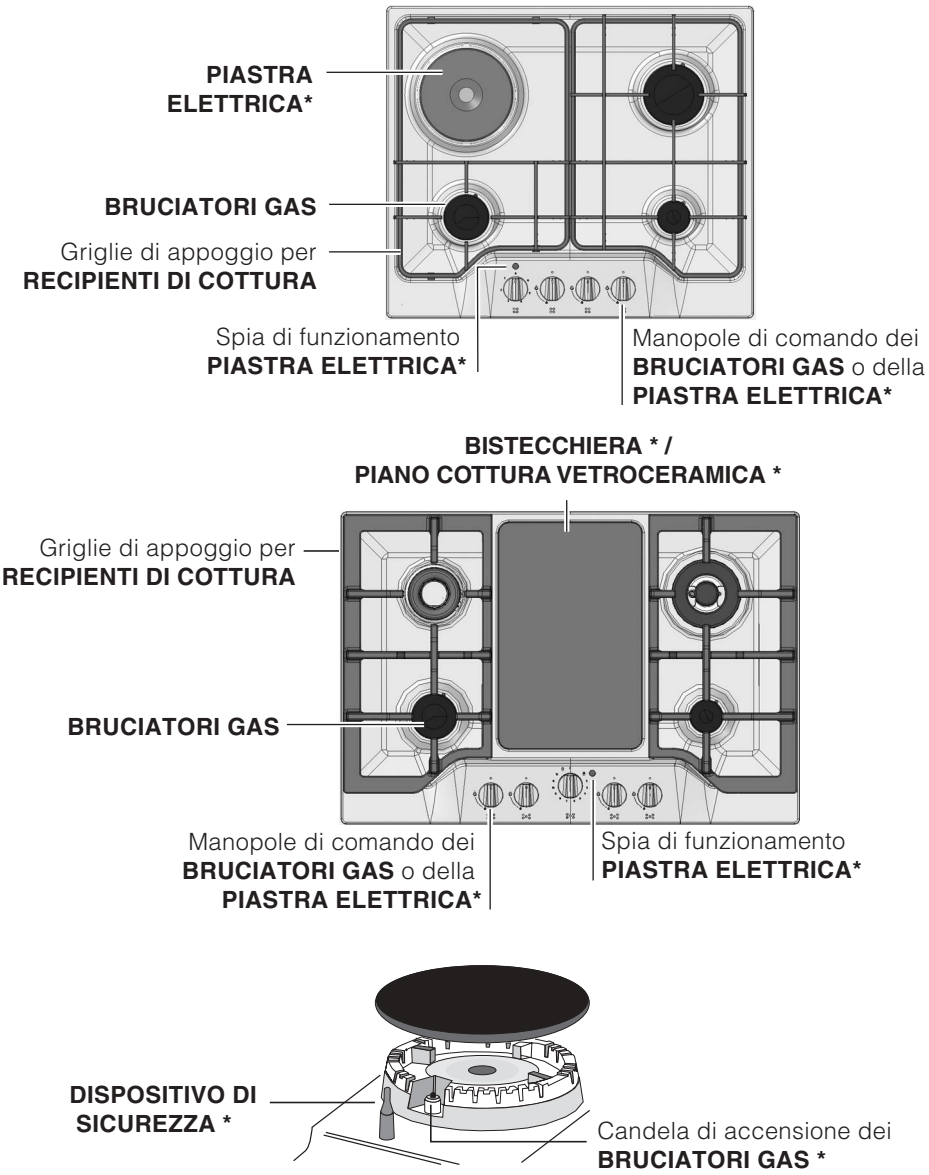
TG 753 G GH
TG 753 V GH

! E' possibile installare il piano solo sopra forni incasso dotati di ventilazione di raffreddamento.

Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme


PIASTRA ELETTRICA*
BRUCIATORI GAS
Griglie di appoggio per RECIPIENTI DI COTTURA
Spia di funzionamento PIASTRA ELETTRICA*
Manopole di comando dei BRUCIATORI GAS o della PIASTRA ELETTRICA*
BISTECCHIERA * / PIANO COTTURA VETROCERAMICA *
Griglie di appoggio per RECIPIENTI DI COTTURA
BRUCIATORI GAS
Manopole di comando dei BRUCIATORI GAS o della PIASTRA ELETTRICA*
Spia di funzionamento PIASTRA ELETTRICA*
DISPOSITIVO DI SICUREZZA *
Candela di accensione dei BRUCIATORI GAS *

- Spia **FUNZIONAMENTO PIASTRA ELETTRICA*** si accende per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento
- **BRUCIATORI GAS** sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.
- Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS** e della **PIASTRA ELETTRICA*** per la regolazione della fiamma o della potenza.

***** Presente solo in alcuni modelli.

- Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS*** permette l'accensione automatica del bruciatore prescelto.
- **DISPOSITIVO DI SICUREZZA*** in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompe l'uscita del gas.

! La vaschetta raccogli grassi in acciaio inox e la bistecchiera in ghisa, contenute nell'imballo griglie e bruciatori, devono essere posizionate rispettivamente al di sotto e al di sopra della resistenza elettrica che risulta così racchiusa fra le due.

Avvio e utilizzo

! Su ciascuna manopola è indicata la posizione del bruciatore gas o della piastra elettrica* corrispondente.

Bruciatori gas
Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola corrispondente come segue:

- Spento

Massimo

Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.
Nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 2-3 secondi finchè non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.
Nei modelli dotati di candela di accensione, per accendere il bruciatore prescelto, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza, tenendola premuta fino all'avvenuta accensione.

! Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo "•").

Il bruciatore a "doppie fiamme"*

Questo bruciatore a gas è formato da due fuochi concentrici. L'utilizzo di entrambi i fuochi sviluppa un'elevata potenza che riduce i tempi di cottura rispetto ai bruciatori tradizionali. La doppia corona, inoltre, rende più uniforme la distribuzione di calore sul fondo della pentola.
Possono essere usati contenitori di tutte le dimensioni, in questo caso per piccoli recipienti accendete il solo bruciatore interno. Il bruciatore si comanda con un'unica manopola.
Per accenderlo premere a fondo la manopola e ruotare in senso antiorario fino alla posizione di massimo . Il bruciatore è dotato di accensione elettronica che entra in funzione automaticamente premendo la manopola.
Poichè il bruciatore è dotato di dispositivo di sicurezza, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 2-3 secondi finchè non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.
Il bruciatore può essere regolato dalla manopola come segue:

- Spento

Accensione e corona interna al massimo

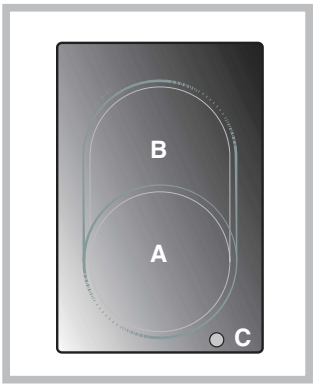
Corona interna al minimo

Entrambe le corone sono al massimo

Entrambe le corone sono al minimo

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo "•").

Vetroceramica*



Questa zona di cottura è dotata di due elementi riscaldanti radianti, posizionati al di sotto del vetro. È possibile accendere solamente l'elemento circolare "A" o, per avere a disposizione una zona di cottura più grande, entrambi gli elementi "A" e "B". Per inserire la zona di cottura circolare "A" è sufficiente ruotare la manopola in senso orario posizionandola in una delle 12 posizioni di regolazione disponibili. Per inserire anche la zona di cottura "B" portarsi nella posizione 12 ed effettuare uno scatto fino alla posizione , procedere quindi alla regolazione ruotando la manopola in senso antiorario fino a raggiungere uno dei 12 livelli di potenza desiderato.
La grafica disegnata individua la zona riscaldante, questa diventa rossa una volta accesa.
A. zona di cottura circolare;
B. zona di cottura estensibile;
C. spia di calore residuo: indica che la zona cottura è ad una temperatura superiore a 60°C, anche dopo che l'elemento riscaldante è stato spento.

Per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento, si ha l'accensione della spia di funzionamento del piano vetroceramica..

***** Presente solo in alcuni modelli.

IT

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare sempre recipienti a fondo piatto e con coperchio.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.

Bruciatore	ø Diametro Recipienti(cm)
Rapido (R)	24 – 26
Semi Rapido (S)	16 – 20
Ausiliario (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	24 – 26
Chef Burner (CB)	16 – 20

Pentole da usare sui piani 60 cm

Bruciatore	ø Diametro Recipienti(cm)
Rapido Ridotto (RR)	22 – 24
Semi Rapido (S)	16 – 20
Ausiliario (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	22 – 24
Chef Burner (CB)	16 – 20
Doppie Fiamme (DCDR interno)	12 - 16
Doppie Fiamme (DCDR esterno)	24 - 26

Pentole da usare sui piani 75 cm

! Sui modelli dotati di griglietta di riduzione, quest'ultima dovrà essere utilizzata solo per il bruciatore Doppie Fiamme interno (DCDR interno), quando si utilizzano dei recipienti di diametro inferiore a 12 cm.
Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Consigli pratici per l'uso delle piastre elettriche *

Per evitare dispersioni di calore e danni alla piastra è bene usare recipienti con fondo piano e di diametro non inferiore a quello della piastra.

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Cottura di verdure, pesci
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestroni
4	Arrostire (medio)
5	Arrostire (forte)
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo

Prima di utilizzarle per la prima volta, è necessario riscaldare le piastre di cottura alla massima temperatura per circa 4 minuti, senza pentola. Durante questa fase iniziale, il rivestimento protettivo si indurisce e raggiunge la massima resistenza.

Consigli pratici per l'uso della bistecchiera *

Effettuare il preriscaldamento con la manopola in posizione 12. Le posizioni 1-8 sono consigliate per riscaldare cibi già cotti o per mantenerli in caldo dopo la cottura. La cottura di verdure in genere, può causare macchie difficili da asportare.

Cibo	Peso (Kg)	Posizione Manopola	Preriscal-damento (min.)	Tempo Cottura (min.)
Bistecche di maiale	0,5	12	5	25
		10		35
Bistecche di manzo	0,6	12	5	15
Salsicce	0,45	10	5	20
Spiedini di carne	0,4	12	5	20
Hamburger	0,4	10	5	20
Toast	N° 3	11	5	5
Pane	3 fette	11	5	10
Melanzane	3 fette	12	5	10
Pomodori arrosto	N°4	12	5	25

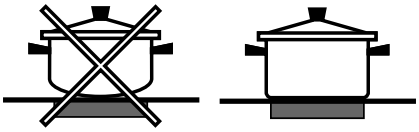
***** Presente solo in alcuni modelli.

Consigli pratici per l'uso del vetroceramica*

Pos.	Piastra radiante
0	Spento
1	Per sciogilere burro, cioccolata
2	Per riscaldare liquidi
3	
4	Per creme e salse
5	
6	Per cuocere alla temperatura di ebollizione
7	
8	Per arrosti
9	
10	Per grandi lessi
11	
12	Per Friggere
◖●	Inserimento di entrambe le zone di cottura

Per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- adoperare pentole con fondo piatto per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante;



- adoperare sempre pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile;

- accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse;
- evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza;
- non lasciare mai una zona di cottura accesa senza pentola poiché il suo riscaldamento, raggiungendo rapidamente il livello massimo, potrebbe danneggiare gli elementi riscaldanti.

! La colla utilizzata per la sigillatura del vetro può lasciare delle tracce di grasso. Vi consigliamo di eliminarle prima dell'uso dell'apparecchio, con un prodotto per pulizia non abrasivo. Durante le prime ore di utilizzazione, si può avvertire un odore di gomma, che sparirà rapidamente.

***** Presente solo in alcuni modelli.

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- **Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.**
- **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
- **Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.**
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.
- Non lasciare accesa la piastra elettrica senza pentole.
- Non utilizzare pentole instabili o deformate.
- Trattandosi di fonti di pericolo, evitare che bambini e incapaci abbiano contatti con la zona di cottura vetroceramica (se presente), durante e subito dopo il funzionamento, visto che rimane calda per almeno mezz'ora dopo lo spegnimento;
- Occorre rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore in caso di rottura della superficie vetroceramica.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dimessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute umana e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Si potranno consegnare gli elettrodomestici dimessi al servizio di raccolta pubblico, portarli presso le apposite aree comunali o, se previsto dalla legge nazionale in materia, renderli ai rivenditori contestualmente all'acquisto di un nuovo prodotto di tipo equivalente.
  Tutti i principali produttori di elettrodomestici sono attivi nella creazione e gestione di sistemi di raccolta e smaltimento degli apparecchi dimessi.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

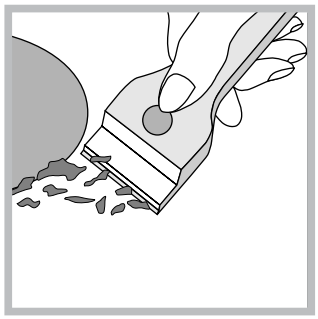
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.

- Gli elementi mobili dei bruciatori vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni.

- Nei piani dotati di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti.

- prima di iniziare a cucinare, la superficie del piano deve essere pulita usando un panno umido per rimuovere polvere o residui di cibi cotti precedentemente. La superficie del piano dovrà essere pulita regolarmente con una soluzione di acqua tiepida e detergente non abrasivo. Periodicamente sarà necessario usare dei prodotti specifici per la pulizia dei piani di cottura in vetroceramica. Dapprima togliere dal piano di cottura tutti i resti di vivande e spruzzi di grasso con un raschietto per la pulizia per esempio CERA (non in dotazione).



Pulire il piano di cottura quando è tiepido; utilizzare un prodotto di pulizia adatto (come quello della linea Solutions disponibile presso tutti i Centri Assistenza Tecnica) e carta da cucina, strofinare con un panno umido ed asciugare. Fogli di alluminio, oggetti in plastica o materiale sintetico, che si siano accidentalmente liquefatti, come pure lo zucchero o vivande ad alto contenuto zuccherino vanno eliminati immediatamente dalla zona di cottura ancora calda con un raschietto. Prodotti di pulizia specifici formano uno strato superficiale trasparente repellente allo sporco. Questo protegge anche la superficie da eventuali danni causati da vivande ad alto contenuto zuccherino. In nessun caso utilizzare spugne o prodotti abrasivi, anche detersivi chimicamente aggressivi come gli spray da forno o prodotti smacchianti vanno evitati.

- L'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

- è consigliabile procedere alla pulizia della bistecchiera quando quest'ultima è ancora calda servendosi delle apposite maniglie in dotazione per trasportarla dal piano cottura al lavello. Per rimuovere la vaschetta sottostante la bistecchiera, è bene attendere che la resistenza si sia raffreddata (indicativamente, dopo 15 minuti)

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Anomalie e rimedi

IT

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare. Innanzi tutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

Anomalie	Possibili cause / Soluzione:
Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme.	• Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore. • Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore. • Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
La fiamma non rimane accesa.	• Non avete premuto a fondo la manopola. • Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza. • Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.
Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.	• Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas. • Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano. • La regolazione del minimo non è corretta.
I recipienti sono instabili.	• Il fondo del recipiente è perfettamente piano. • Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica. • Le griglie sono state invertite.

Se, nonostante tutti i controlli, il piano non funziona e l'inconveniente da voi rilevato persiste, chiamate il Centro Assistenza Tecnica. Comunicare:
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

! Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.scholtes.com

Operating Instructions

HOB

GB

IT Italiano, 1

GB **English,13**

FR Français, 25

NL Nederlands, 39

TG 631 E
TG 640
TG 640 GH
TG 641 GH
TG 642 GH
TG 751 GH
TG 752 GH
TG 753 G GH
TG 753 V GH

Contents

Installation, 14-17
Positioning
Electrical connection
Gas connection
Data plate
Burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 18
Overall view

Start-up and use, 19-21
Practical advice on using the burners
Practical Advice on Using the Electric Hot Plates
Practical Advise on Using the Broiler
Practical advice on using the the Ceramic Glass Module

Precautions and tips, 22
General safety
Disposal

Maintenance and care, 23
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Gas tap maintenance

Troubleshooting, 24

Scholtès

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

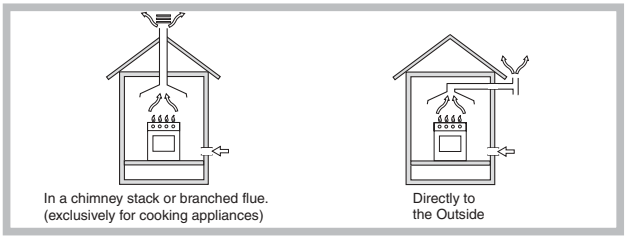
Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (*see Precautions and tips*).

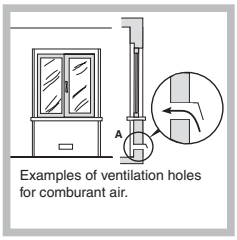
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

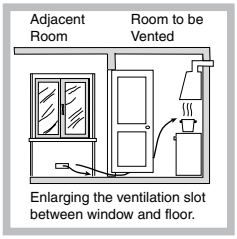
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m^3/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm^2; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



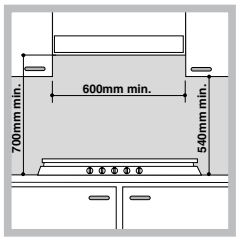
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Fitting the appliance

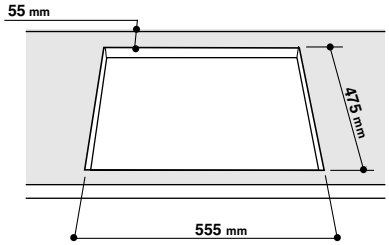
Gas and mixed hobs are manufactured with type X degree protection against overheating. The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob.
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (*see figure*).

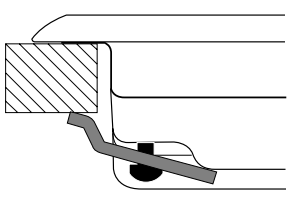


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob (*see figure*).

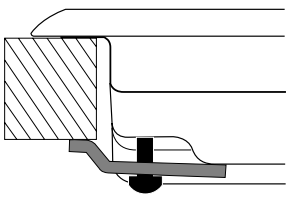
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure.
  Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



Hook fastening diagram

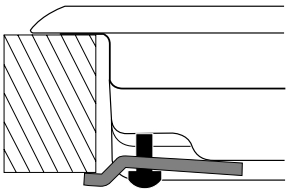


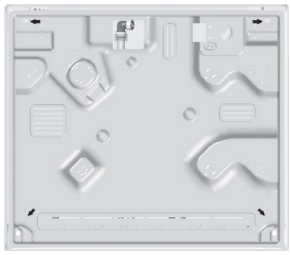
Hooking position
for top **H=20 mm**



Hooking position
for top **H=30 mm**

Back





Hooking position for top **H=40 mm**

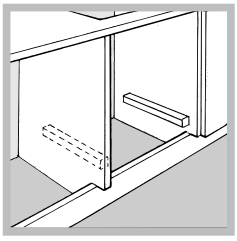
Front

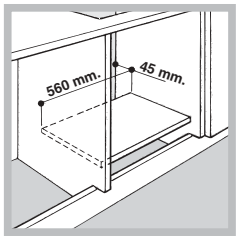
! Use the hooks contained in the "accessory pack"

- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).





! The hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."
When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.
There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

GB

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.
These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

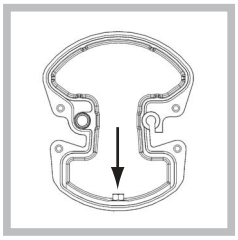
Checking the tightness of the connection

! When the installation process is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner,

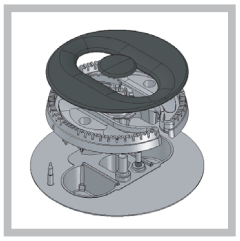


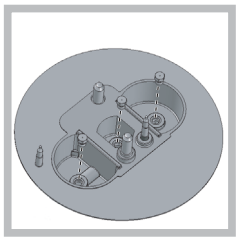
and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics"). In the case of the Chef Burner or Mini WOK or Chef, use a spanner with a 7 mm opening to unscrew the nozzle *(see figure)*.

3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

Replacing the nozzles on separate "double flame " burners:

1. remove the grids and slide the burners from their housings. The burner consists of 2 separate parts (*see figure*);
2. unscrew the burers with a 7 mm wrench spanner. The internal burner has a nozzle, the external burner has two (of the same size). Replace the nozzle with models





suited to the new type of gas (see table 1).

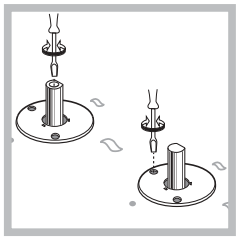
3. replace all the components by repeating the steps in reverse order.

- Adjusting the burners' primary air :

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.



2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.
! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.
! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

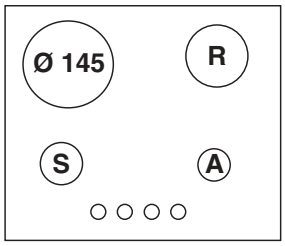
DATA PLATE	
Electrical connections	voltage of 220-240V ~ 50/60Hz maximum power absorbed (see data plate)
CE 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: -2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 90/396/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments.

Burner and nozzle specifications

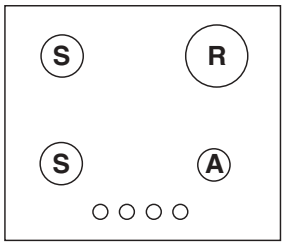
Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Red.	Liquid gas: Thermal power kW (p.c.s.*) Nom.	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h ***	Flow* g/h **	Natural gas: Thermal power kW (p.c.s.*) Nom.	Nozzler 1/100 (mm)	Flow* l/h	Nozzler 1/100 (mm)	Flow* l/h
Fast (Large) (R)	100	0,70	3,00	39	86	218	214	3,00	116	286	143	286
Reduced Fast (RR)	100	0,70	2,60	39	80	189	186	2,60	110	248	135	248
Semi Fast (Medium) (S)	75	0,40	1,65	28	64	120	118	1,65	96	157	105	157
Auxiliary (Small) (A)	55	0,40	1,00	28	50	74	71	1,00	79	95	80	95
Mini WOK (MW)	110	1,30	3,50	57	91	254	250	3,50	138	343	155	333
Chef Burner (CB)	85	1,10	2,00	52	73	145	143	2,00	108	190	132	190
Double flame (DCDR internal)	36	0,40	0,90	27	44	65	64	0,90	74	86	76	86
Double flame (DCDR external) 2 nozzle	130	1,30	4,10	55	65 x2	298	293	4,60	107 x2	438	124 x2	438
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25		13 6,5 18	

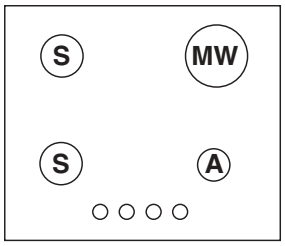
* At 15°C and 1013 mbar - dry gas
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



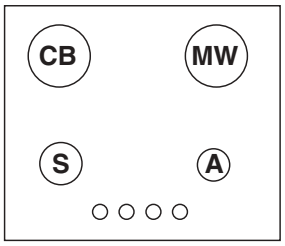
TG 631 E



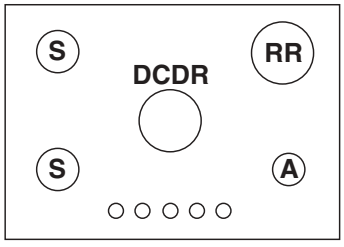
TG 640
TG 640 GH



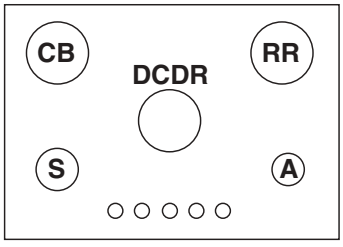
TG 641 GH



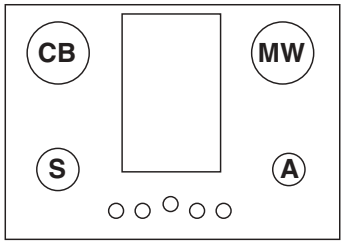
TG 642 GH



TG 751 GH



TG 752 GH



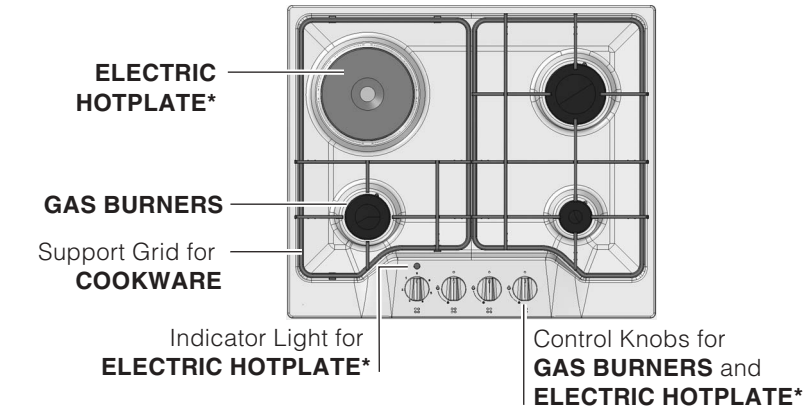
TG 753 G GH
TG 753 V GH

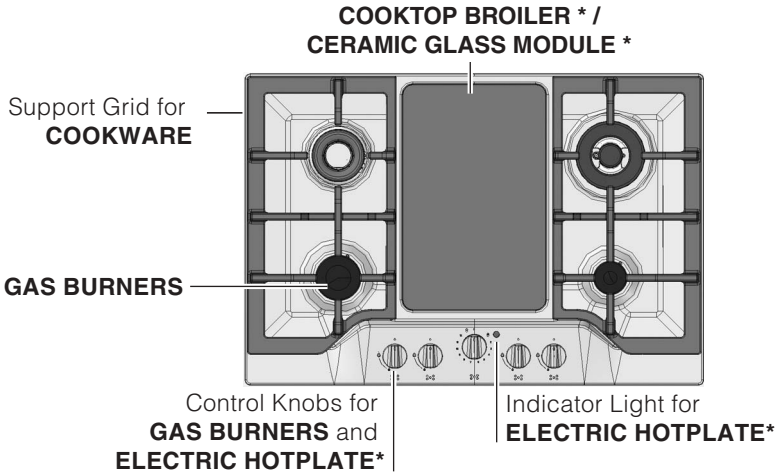
! The hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

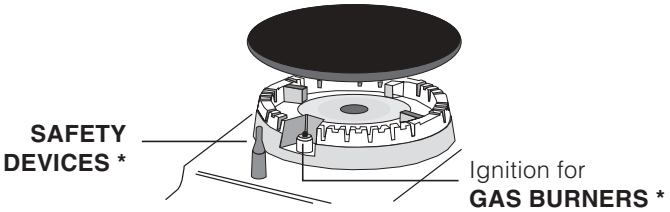
Description of the appliance

GB

Overall view


ELECTRIC HOTPLATE*
GAS BURNERS
Support Grid for COOKWARE
Indicator Light for ELECTRIC HOTPLATE*
Control Knobs for GAS BURNERS and ELECTRIC HOTPLATE*


COOKTOP BROILER * / CERAMIC GLASS MODULE *
Support Grid for COOKWARE
GAS BURNERS
Control Knobs for GAS BURNERS and ELECTRIC HOTPLATE*
Indicator Light for ELECTRIC HOTPLATE*



- The **INDICATOR LIGHT FOR ELECTRIC HOTPLATES / COOKTOP BROILER / CERAMIC GLASS MODULE *** switches on whenever the selector knob is moved from the 'off' position.
- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** and **ELECTRIC HOTPLATES *** adjust the power or the size of the flame.
- **GAS BURNER** ignition ***** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE *** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

! The stainless steel grease pan and the cast-iron grill, located in the burner and grate packing box, must be installed, respectively, below and above the electric heating element so that the element is enclosed between the two.

***** Only available on certain models.

Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner or electric hotplate* is shown on every knob.

Gas burners
Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- Off
- Maximum
- Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.
Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.
When using models with an ignition button, light the desired burner pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the "•" position).

The "double-flame" burner*

This gas burner consists of two concentric flame rings. Using both flame rings enables a higher power level to be reached, thus reducing cooking time with respect to the time required by traditional burners. The double ring also enables heat to be distributed across the base of the pan more evenly. Cookware of all sizes may be used; when cooking with small recipients use only the inner burner. The burner is controlled with a single knob.
To light it, press the knob in fully and turn it in an anticlockwise direction until it reaches the maximum position . The burner is equipped with an electronic lighting system that is activated automatically when the knob is pressed.
As the burner is fitted with a safety device, the knob should be held down for approximately 2-3 seconds, until the automatic device keeping the flame alight has heated up.

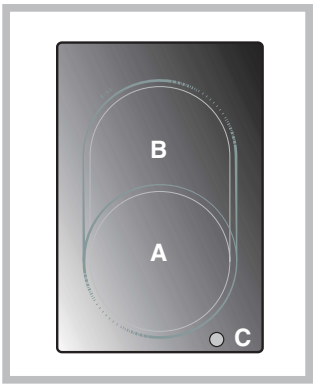
***** Only available on certain models.

Each burner can be adjusted using the control knob as follows:

- Off
- On and inner ring set to maximum
- Inner ring set to minimum
- Both rings set to maximum
- Both rings set to minimum

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when it reaches the "•" position).

Ceramic Glass Module*



This cooktop is fitted with dual-ring radiant heating elements located beneath the glass. It is possible to turn on only the circular part of the elemement (identified by the letter "A") or the cooking surface can be enlarged by turning on both "A" and "B". To turn only the circular "A" element, simply turn the knob in the clockwise direction to any one of the 12 available settings. To add the "B" section, turn the knob to setting 12 and then click it into the setting. Then proceed by turning the knob in the counter-clockwise direction to one of the 12 settings.
The figure shows the heating zones, which become red when the element is turned on.
A. Circular heating zone;
B. Extended heating zone;
C. Indicator light to show when the cooking zone is above 60°C, even after the heating element has been turned off.
When the knob is on any of the settings other than "Off", the Indicator Light for Ceramic Glass Module comes on.

Practical advice on using the burners

For best performance, follow these general guidelines:

- Use the appropriate cookware for each burner (see table) in order to prevent the flame from reaching the sides of the pot or pan;
- Alwasy use cookware with a flat bottom and keep the lid on;
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	ø Cookware diameter (cm)
Rapid (R)	24 – 26
Semi-Rapid (S)	16 – 20
Auxilliary (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	24 – 26
Chef Burner (CB)	16 – 20

Pans to be used on 60 cm hobs

Bruciatore	ø Diametro Recipienti(cm)
Reduced Rapid (RR)	22 – 24
Semi-Rapid (S)	16 – 20
Auxilliary (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	22 – 24
Chef Burner (CB)	16 – 20
Double flame (DCDR internal)	12 – 16
Double flame (DCDR external)	24 – 26

Pans to be used on 75 cm hobs

! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the Double flame internal (DCDR internal) burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.
To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

Practical Advice on Using the Electric Hot Plates *

In order to avoid heat loss and damage to the hot plate, use cookware with a flat bottom the diameter of which is not less than that of the hot plate.

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time.

Before using the hot plates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without any pans. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

Practical Advise on Using the Broiler *

Preheat the broiler by turning the knob to 12. Settings 1-8 are recommended for reheating food or for keeping it warm after it has been cooked. In general, cooking vegetables can cause stains which are difficult to remove.

Food	Weight (kg)	Knob Setting	Preheating (min.)	Cooking Time (min.)
Pork Chops	0.5	12	5	25
		10		35
Steak	0.6	12	5	15
Sausages	0.45	10	5	20
Shish Kabobs (meat)	0.4	12	5	20
Hamburgers	0.4	10	5	20
Toasted Sandwiches	No. 3	11	5	5
Bread	3 Slices	11	5	10
Aubergines	3 Slices	12	5	10
Oven-roasted Tomatoes	No. 4	12	5	25

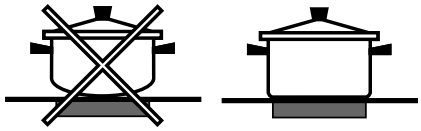
***** Only available on certain models.

Practical Advise on Using the Ceramic Glass Module*

Set.	Radiant Burner
0	Off
1	To melt butter and chocolate.
2	To heat liquids.
3	
4	For creams and sauces.
5	
6	For cooking at the boiling point.
7	
8	For roasts.
9	
10	For boiling large pieces of meat.
11	
12	For frying.
◖●	For utilising both cooking areas.

To obtain the best results from your hob:

- Use flat-bottomed pans to ensure that they adhere to the cooking zone perfectly.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.

- Make sure that the bottom of the cookware is always dry and clean to guarantee correct adherence and long life, not only for the cooking zones but also for the cookware itself.

- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may deform the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

- Never leave a cooking zone on without cookware on it because as it heats up and rapidly reaches the maximum level, which could damage the heating elements.

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

***** Only available on certain models.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only, to cook food according to the instructions in this manual.
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- Do not leave the electric hotplate switched on without a pan placed on it.
- Do not use unstable or deformed pans.
- Remove any liquid from the lid before opening it.
- Prevent children and the disabled from coming into contact or having access at the ceramic glass cooking surface (if present) immediately before and after use, as the cooking surface will remain hot for at least a half hour after being turned off;
- Contact service centers authorized by the manufacturer in the event the ceramic glass cooking surface breaks.
- It is recommended that you follow the guidelines below:
- Disconnect the appliance from the electrical supply in the event the ceramic glass cooking surface breakds.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.
  All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

Maintenance and care

Switching the appliance off

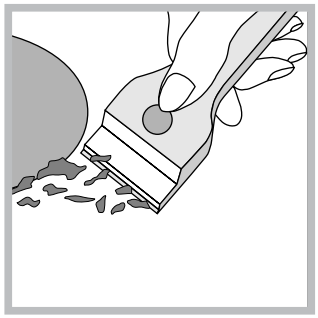
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually enough to wash the hob with a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap and any burnt-on substances removed.
- For hobs which ligth automatically, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse and dry any remaining drops of water.
- Before using the ceramic glass module, the surface must be cleaned, using a damp cloth to remove dust or food residues. The ceramic glass surface should be cleaned regularly with a soultion of warm water and a non-abrasive detergent. Periodically, special products will need to be used to clean the surface. First, remove all food buildup or grease with a cleaning scraper, e.g. CERA (not supplied.



Clean the cooking surface when it is still warm with a suitable cleaning product (such as the one in the Solutions product line available from any After-Sales Service Centre) and paper towels. Then rub with a damp cloth and dry. Aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have melted onto the surface must be removed immediatley with a scraper while the cooking surface is still hot. Special cleaning products for ceramic glass surfaces form a transparent protective layer which fights diry buildup. This also protects the surface from damage caused by food with a high sugar content. Do not use abrasive sponges or cleaning products under any circumstances. This holds true for chemically aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers.

- When cleaning the grill, it is recommeded that you do so while it is still hot, using the handles provided to move it from the cooktop to the sink. To remove the pan beneath the grill, it is a good idea to wait until the heating element has cooled (roughly after 15 minutes).

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

GB

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

Problem	Possible causes/Solution
The burner does not light or the flame is not even around the burner.	• The gas holes on the burner are clogged. • All the movable parts that make up the burner are mounted correctly. • There are draughts near the appliance.
The flame dies in models with a safety device.	• You pressed the knob all the way in. • You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device. • The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.
The burner does not remain lit when set to minimum.	• The gas holes are not blocked. • There are no draughts near the appliance. • The minimum setting has been adjusted properly.
The cookware is unstable.	• The bottom of the cookware is perfectly flat. • The cookware is positioned correctly at the centre of the burner. • The pan support grids have been positioned correctly.

If, despite all these checks, the hob does not function properly and the problem persists, call the nearest Customer Service Centre. Please have the following information handy:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

! Never use unauthorised technicians and never accept replacement parts which are not original.

Mode d’emploi

TABLE DE CUISSON

IT Italiano, 1

GB English,13

FR **Français, 25**

NL Nederlands, 39

TG 631 E
TG 640
TG 640 GH
TG 641 GH
TG 642 GH
TG 751 GH
TG 752 GH
TG 753 G GH
TG 753 V GH

Sommaire

Installation, 26-31
Positionnement
Raccordement électrique
Raccordement gaz
Plaquette signalétique
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Description de l’appareil, 32
Vue d’ensemble

Mise en marche et utilisation, 33-35
Conseils pratiques pour l’utilisation des brûleurs
Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques
Quelques conseils pratiques pour mieux utiliser votre plaque-grill
Quelques conseils utiles pour bien utiliser votre Table de cuisson Vitrocéramique

Précautions et conseils, 36
Sécurité générale
Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 37
Mise hors tension
Nettoyage de l’appareil
Entretien robinets gaz

Anomalies et remèdes, 38

Scholtès

Installation

FR

BE

LU

NL

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Les appareils réglés en usine pour (voir la plaquette d'immatriculation et la plaquette prédisposition gaz de l'appareil):

- gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la France;
- gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la Belgique;
- gaz Naturel Catégorie I2E pour le Luxembourg;
- gaz Naturel Catégorie I2L pour la Hollande.

Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)

Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre table de cuisson vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

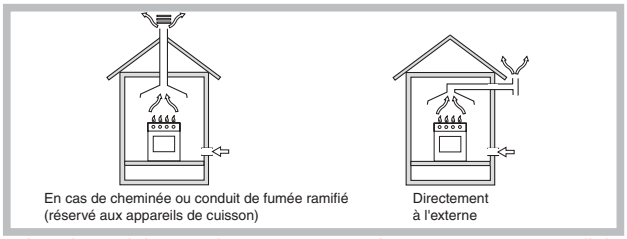
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes:

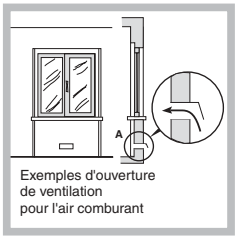
- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.
- Pour le Luxembourg selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Hollande NEN-1078 en vigueur.

Il faut observer les conditions suivantes:

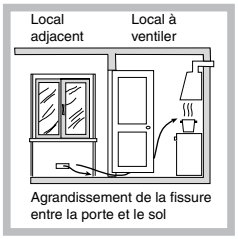
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



- La pièce doit prévoir un système qui consent un apport d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m^3/h par kW de puissance installée.



Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins100 cm^2 de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.



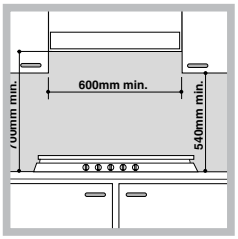
Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

- **(Pour la France et la Belgique)** Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou entreposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de n'entreposer dans le local que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures dépassant 50°C.

Encastrement

Les tables de cuisson gaz et mixtes ont un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent les installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson. Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 600 mm du bord du plan.
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 650 mm de distance.
- Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de travail (voir figure).



En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan (*voir figure*).

- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure.
  Des crochets de fixation sont prévus pour fixer la table sur des plans de 20 à 40 mm d'épaisseur. Pour bien fixer la table, utilisez tous les crochets fournis.
- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

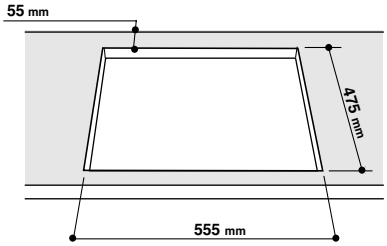
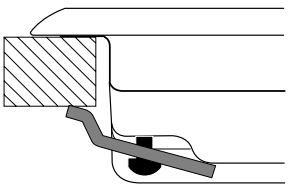
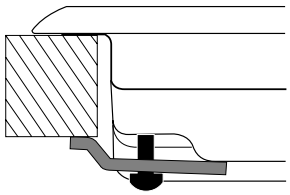


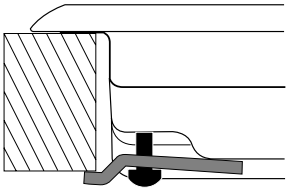
Schéma de fixation des crochets



Position du crochet pour plan **H=20mm**

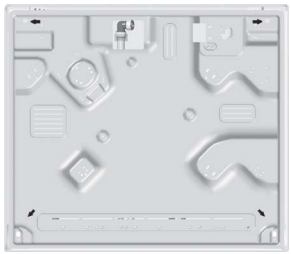


Position du crochet pour plan **H=30mm**



Position du crochet pour plan **H=40mm**

Derrière

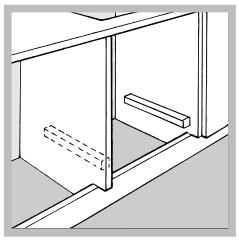


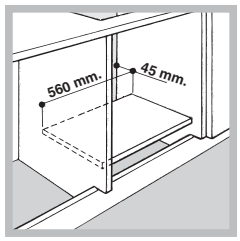
Devant

! Utilisez tous les crochets compris dans le "sachet accessoires"

Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).





! La table ne peut être installée qu'au-dessus de fours encastrés équipés de ventilation de refroidissement.

Raccordement électrique

Les tables munies d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévues pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sous la table de cuisson). Le conducteur de terre du câble est jaune/vert. En cas d'installation au-dessus d'un four à encastrer, la connexion électrique de la table et celle du four doivent être effectuées séparément, pour des questions de sécurité électrique mais aussi pour simplifier, au besoin, l'extraction du four.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

FR

BE

LU

NL

Raccordement gaz

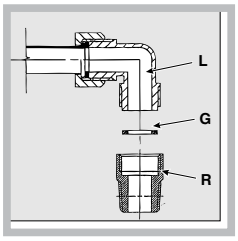
- **Pour la France**

Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

- **Pour la Belgique - le Luxembourg - la Hollande**

Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur (pour la Belgique NBN D04-002) uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, (pour la Belgique) effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur. Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, II2E+3+ pour la Belgique, I2E pour le Luxembourg et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord "R" (disponible sur demande auprès du Service d'Assistance Technique Ariston) avec son étanchéité "G" sur le raccord en forme de "L" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.



Le raccordement doit être réalisé au moyen:
- ou d'un tuyau rigide (pour la Belgique selon les Normes NBN D51-003
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccordements filetés.

En amont de l'appareil il faut installer un robinet d'arrêt du gaz (pour la Belgique marqué A.G.B); il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manoeuvrer. Pour le Luxembourg et la Hollande selon les Normes Nationales en vigueur.

Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

! Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué de manière à ce que l'appareil ne subisse aucun type de contrainte.
La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "L" orientable dont l'étanchéité est assurée par un joint. S'il vous faut inverser le raccord, vous devez obligatoirement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.
La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long. Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne touche pas à des parties mobiles et n'est pas écrasé.

! N'utilisez que des tuyaux conformes et des joints d'étanchéité conformes aux textes réglementaires applicables dans le pays.

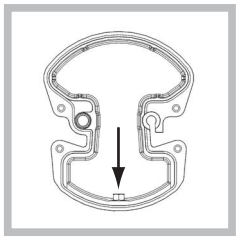
Vérification de l'étanchéité

! Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Adaptation aux différents types de gaz (pour la France et la Belgique)

Pour adapter la table à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été prévue (indiqué sur l'étiquette fixée sous la table ou sur l'emballage), il faut changer les injecteurs des brûleurs en procédant comme suit :

1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"). En cas de brûleur Mini WOK ou Chef Burner, utiliser une clé plate de 7mm pour dévisser l'injecteur *(voir figure)*.



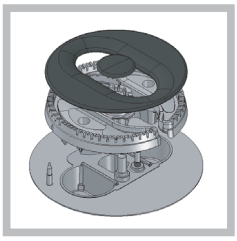
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
4. en fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

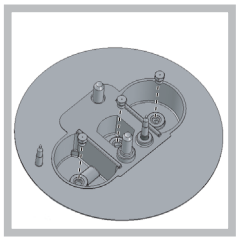
Remplacement des injecteurs sur le brûleur "deux flammes" indépendantes :

- enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement ; Le brûleur est formé de deux parties distinctes (*voir figure*) ;
- dévissez les injecteurs à l'aide d'une clef en tube de 7 mm. Le brûleur intérieur a un injecteur, le brûleur extérieur en a deux (de même dimension). Remplacez

les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1).

- remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



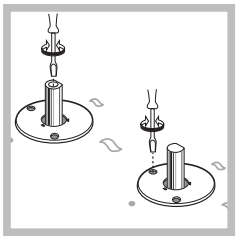


- Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France et la Belgique)

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

- Regolazione minimi (pour la France e la Belgique)

1. Placez le robinet sur la position de minima;
2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;



3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
4. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.
5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

! En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

! Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

PLAQUETTE SIGNALETIQUE	
Raccordements électriques	tension 220-240V ~ 50/60Hz puissance maxi. absorbée (voir plaquette signalétique)
CE 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives. - 2002/96/CEE et modifications successives.

FR

BE

LU

NL

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1 (Pour la France et la Belgique)

			Gaz liquides					**Gaz naturels**				
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)	By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100	Débit* g/h		Injecteur 1/100	Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Débit* l/h	Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Débit* l/h
		Red.	Nom.		(mm)	***	**	(mm)	Nom.	G20	Nom.	G25
Rapide (Grand) (R)	100	0,70	3,00	39	86	218	214	116	3,00	286	3,00	332
Rapide Réduit (RR)	100	0,70	2,60	39	80	189	186	110	2,60	248	2,60	288
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	0,40	1,65	28	64	120	118	96	1,65	157	1,65	183
Auxiliaire (Petit) (A)	55	0,40	1,00	28	50	73	71	79	1,00	95	1,00	111
Mini WOK (MW)	110	1,30	3,50	57	91	254	250	138	3,50	333	3,30	365
Chef Burner (CB)	85	1,10	2,00	52	74	145	143	108	2,00	190	2,00	221
Deux flammes (DCDR intérieur)	36	0,40	0,90	27	44	65	64	74	0,90	86	0,90	100
Deux flammes (DCDR extérieur)	130	1,30	4,10	55	65 x2	298	293	107 x2	4,60	438	4,10	454
Pression de alimentation (FR)	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 17 25		25 20 30
Pression de alimentation (BE)	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		25 15 30

Tableau 1 (Pour la Holande)

				Gaz naturels	
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Injecteur 1/100	Débit* l/h
		Nom.	Red.	(mm)	G25
Rapide (Grand) (R)	100	3,00	0,70	116	332
Rapide Réduit (RR)	100	2,60	0,70	110	288
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	1,65	0,40	96	183
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1,00	0,40	79	111
Mini WOK (MW)	110	3,30	1,30	138	365
Chef Burner (CB)	85	2,00	1,10	108	221
Deux flammes (DCDR intérieur)	36	0,90	0,40	74	100
Deux flammes (DCDR extérieur)	130	4,10	1,30	107 x2	454
Pression de alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 20 30

Tableau 1 (Pour le Luxembourg)

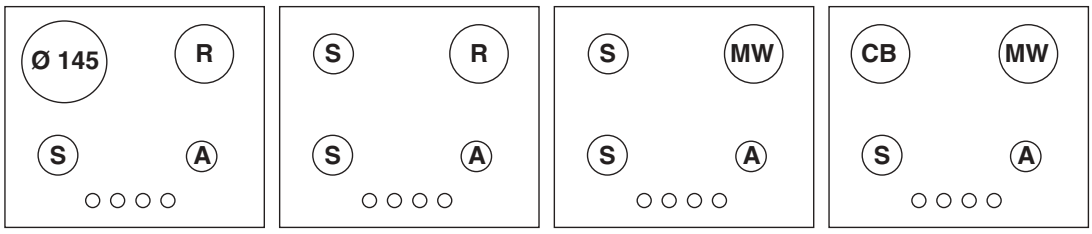
			I3+ (1)					I2E (1)		
			Gaz liquides					Gaz naturels		
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Red.	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nom.	By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit* g/h ***	Débit* g/h **	Injecteur 1/100 (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nom.	Débit* l/h G20
Rapide (Grand) (R)	100	0,70	3,00	39	86	218	214	116	3,00	286
Rapide Réduit (RR)	100	0,70	2,60	39	80	189	186	110	2,60	248
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	0,40	1,65	28	64	120	118	96	1,65	157
Auxiliaire (Petit) (A)	55	0,40	1,00	28	50	73	71	79	1,00	95
Mini WOK (MW)	110	1,30	3,50	57	91	254	250	138	3,50	333
Chef Burner (CB)	85	1,10	2,00	52	74	145	143	108	2,00	190
Deux flammes (DCDR intérieur)	36	0,40	0,90	27	44	65	64	74	0,90	86
Deux flammes (DCDR extérieur)	130	1,30	4,10	55	65 x2	298	293	107 x2	4,60	438
Pression de alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25

(1) Voir la plaquette d'immatriculation de l'appareil

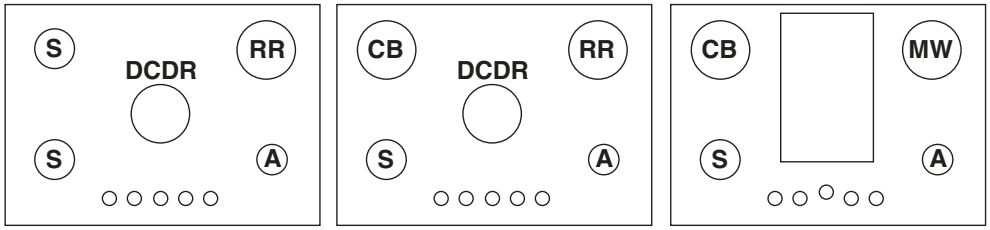
* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg

Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³



TG 631 E | **TG 640** **TG 640 GH** | **TG 641 GH** | **TG 642 GH**



TG 751 GH | **TG 752 GH** | **TG 753 G GH** **TG 753 V GH**

! La table ne peut être installée qu'au-dessus de fours encastrés équipés de ventilation de refroidissement.

Description de l’appareil

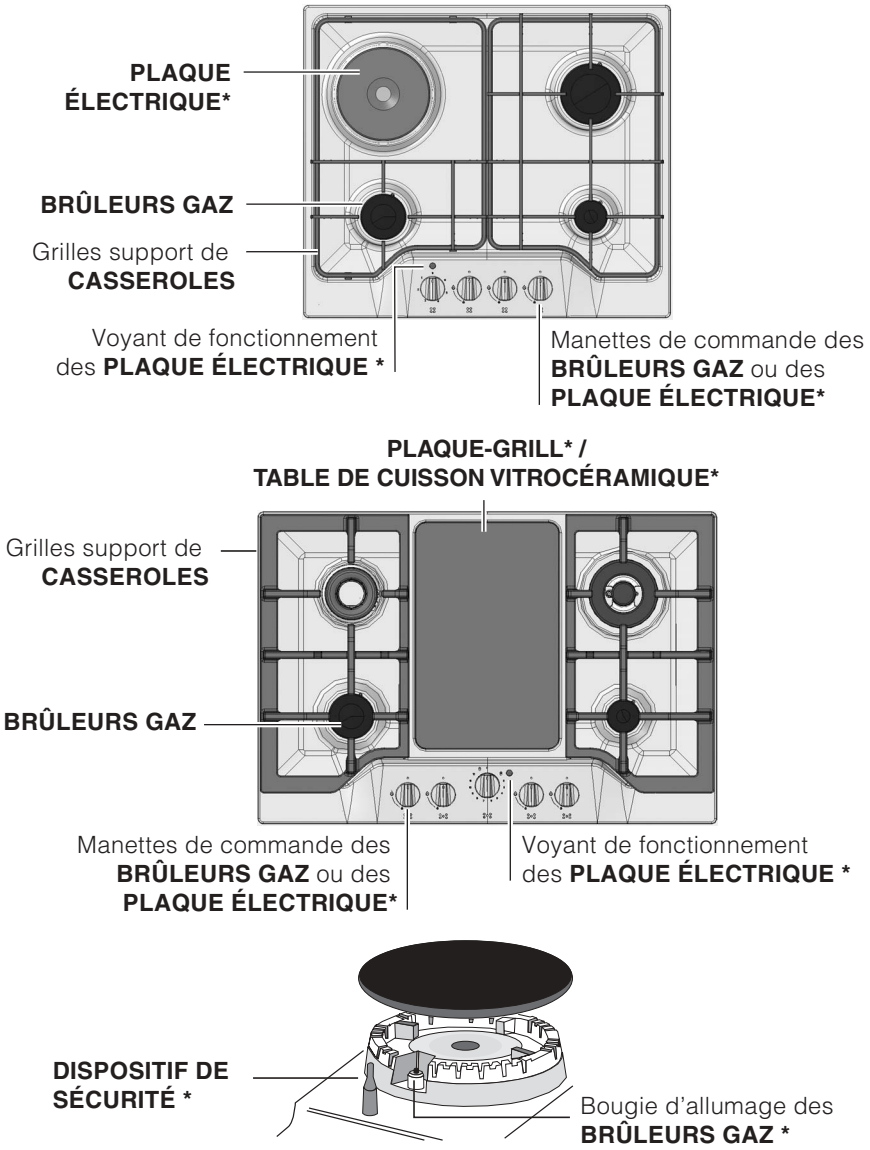
FR

BE

LU

NL

Vue d’ensemble


PLAQUE ÉLECTRIQUE*
BRÛLEURS GAZ
Grilles support de CASSEROLES
Voyant de fonctionnement des PLAQUE ÉLECTRIQUE *
Manettes de commande des BRÛLEURS GAZ ou des PLAQUE ÉLECTRIQUE*
PLAQUE-GRILL* / TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE*
Grilles support de CASSEROLES
BRÛLEURS GAZ
Manettes de commande des BRÛLEURS GAZ ou des PLAQUE ÉLECTRIQUE*
Voyant de fonctionnement des PLAQUE ÉLECTRIQUE *
DISPOSITIF DE SÉCURITÉ *
Bougie d’allumage des BRÛLEURS GAZ *

- Voyant **FONCTIONNEMENT DES PLAQUE ÉLECTRIQUE** * il s’allume dès que la manette n’est plus sur la position éteint.
- **BRÛLEURS GAZ** ils ont plusieurs dimensions et puissances. Choisissez celui qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.
- Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ** et de **PLAQUE ÉLECTRIQUE*** pour le réglage de la flamme ou de la puissance.
- La bougie d’allumage des **BRÛLEURS GAZ*** permet l’allumage automatique du brûleur sélectionné.
- **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ*** en cas d’extinction accidentelle de la flamme, coupez immédiatement l’arrivée du gaz.

! Le bac collecte graisses en inox et la plaque à grillade en fonte, qui se trouvent dans l’emballage avec les grilles et les brûleurs, doivent être montés respectivement au-dessous et au-dessus de la résistance électrique qu’ils renferment ainsi entre eux.

***** N’existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

! La position du brûleur gaz ou de la plaque électrique* correspondante est indiquée sur chaque manette.

Brûleurs à gaz
Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit:

- Eteint

Maximum

Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la position de puissance maximale.
Sur les modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.
Pour allumer un brûleur sur les modèles équipés de bougie d'allumage, appuyez ensuite à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de puissance maximale.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "•".

Le brûleur à "deux flammes"*

Ce brûleur à gaz est formé de deux anneaux de flamme concentriques. L'utilisation conjointe des deux feux permet d'obtenir une puissance élevée qui réduit considérablement les temps de cuisson par rapport aux brûleurs traditionnels. Le double anneau de flamme permet de plus une distribution plus uniforme de la chaleur sur le fond de la casserole.
Vous pouvez utilisez des casseroles de toute dimension, pour les plus petites n'allumez que le brûleur intérieur. Le brûleur est commandé par une seule manette.
Pour allumer, appuyez à fond sur la manette en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de maxima . Le brûleur est équipé d'un allumage électronique qui est activé automatiquement par pression sur la manette.
Le brûleur étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.
La manette permet de régler le brûleur comme suit :

- Eteint

Allumage et anneau intérieur au maximum

Anneau intérieur au minimum

Les deux anneaux sont au maximum

Les deux anneaux sont au minimum

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "•").

Vitrocéramique *

Cette zone de cuisson dispose d'éléments chauffants radiants à diamètre double, situés sous le verre. Vous pouvez n'allumer que le foyer "A" ou, si vous voulez disposer d'un foyer de cuisson plus large, les deux foyers "A" et "B". Pour brancher le foyer "A" il suffit de tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'une des 12 positions de réglage disponibles. Pour brancher en plus le foyer "B" placez-vous sur la position 12 et tourner d'un déclic jusqu'à la position , procédez ensuite au réglage en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'un des 12 niveaux de puissance désiré.
La zone chauffante est indiquée graphiquement, elle devient rouge quand elle est allumée.
A . foyer circulaire;
B . foyer extensible;
C . voyant de chaleur résiduelle: il signale que la température du foyer dépasse 60°C, et ce même après extinction de ce dernier.
Toute position de la manette autre que la posiiton "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement des Table de cuisson Vitrocéramique.

***** N'existe que sur certains modèles

FR

BE

LU

NL

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de toujours utiliser des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.

Brûleur	ø Diamètre Récipients(cm)
Rapide (R)	24 – 26
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	24 – 26
Chef Burner (CB)	16 – 20

Casseroles à utiliser sur les tables de cuisson de 60 cm

Brûleur	ø Diamètre Récipients(cm)
Rapide Réduit (RR)	22 – 24
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	22 – 24
Chef Burner (CB)	16 – 20
Deux flammes (DCDR intérieur)	12 - 16
Deux flammes (DCDR extérieur)	24 - 26

Casseroles à utiliser sur les tables de cuisson de 75 cm

! Sur les modèles munis de grille de réduction, cette dernière ne doit être utilisée que sur le brûleur Deux flammes intérieur (DCDR intérieur), lorsque l'on utilise des récipients de diamètre inférieur à 12 cm. Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques *

Afin d'éviter toute déperdition de chaleur et d'endommager la plaque, utilisez des casseroles à fond plat et d'un diamètre au moins égal à celui de la plaque.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps

Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

Quelques conseils pratiques pour mieux utiliser votre plaque-grill *

Procédez à son préchauffage en plaçant la manette sur la position 12. Les positions 1-8 sont conseillées pour réchauffer des aliments déjà cuits ou pour les garder au chaud après leur cuisson. La cuisson des légumes peut causer des taches difficiles à enlever.

Aliments	Poids (Kg)	Position Manette	Préchauffage (min.)	Temps Cuisson (min.)
Côtelettes de porc	0,5	12	5	25
		10		35
Côtes de boeuf	0,6	12	5	15
Saucisses	0,45	10	5	20
Brochettes de viande	0,4	12	5	20
Hamburger	0,4	10	5	20
Croque-monsieur	N° 3	11	5	5
Pain	3 tranches	11	5	10
Aubergines	3 rondelles	12	5	10
Tomates	N°4	12	5	25

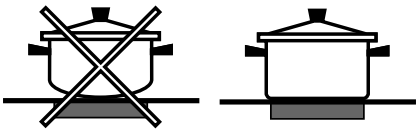
***** N'existe que sur certains modèles

Quelques conseils pratiques pour mieux utiliser votre table vitrocéramique *

Pos	Plaque automatique
0	Éteint
1	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Pour réchauffer les liquides
3	
4	Pour crèmes et sauces
5	
6	Pot au feu - Blanquette - Entremets
7	
8	Pâtes - Riz
9	
10	Steaks - Poissons - Omelettes
11	
12	Fritures
◖●	Allumage des deux zones de cuisson

Pour obtenir de meilleures performances de votre table de cuisson :

- utilisez des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée;

- veillez à ce que la base des casseroles soit toujours bien sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles;

- évitez d'utiliser les casseroles que vous utilisez sur les brûleurs à gaz: la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence;

- ne laissez jamais un foyer allumé sans casserole car, dans ce cas, le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et les éléments chauffants risquent de s'endommager.

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

***** N'existe que sur certains modèles

Précautions et conseils

FR

BE

LU

NL

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- **Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.**
- **Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Ne laissez pas la plaque électrique allumée sans casserole dessus.
- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.
- Essuyez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.
- Ce dernier pouvant représenter un danger, évitez que des enfants ou des incapables aient accés à la zone de cuisson vitrocéramique (s'il y en a une), pendant et tout de suite après son fonctionnement, car elle reste chaude pendant au moins une demi-heure encore après son extinction;
- Faites appel aux centres de service après-vente agréés par le fabricant en cas de cassure de la surface vitrocéramique.
- Débranchez l'appareil de la ligne électrique en cas de cassure de la zone vitrocéramique;
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que détacheurs et dérouilleurs, poudres à récurer et éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

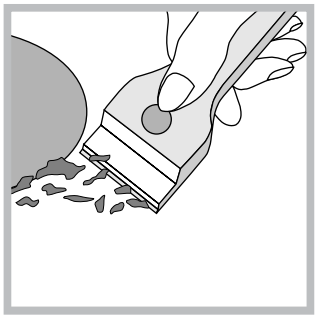
- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface et séchez avec du papier essuie-tout.

- Les parties démontables des brûleurs doivent être lavées fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement toute incrustation.

- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.

- avant de commencer à cuisiner, nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer toute trace de poussière ou de résidus d'aliments cuits auparavant. Nettoyez régulièrement la surface de la table en utilisant une solution d'eau tiède et de détergent non abrasif. Il faudra utiliser, de façon périodique, des produits spéciaux pour tables de cuisson en vitrocéramique. Eliminez tout d'abord tous restes d'aliments et toutes éclaboussures de graisse à l'aide d'un racloir comme par exemple CERA (n'étant pas fourni avec l'appareil).

Nettoyez la table de cuisson quand elle est tiède; utilisez un produit de nettoyage approprié (comme celui de la ligne Solutions disponible dans tous les Centres d'Assistance Technique) et du papier essuie-tout, frottez avec un chiffon humide et essuyez. Des feuilles alu, des objets en plastique ou en matière synthétique ayant malencontreusement fondu, comme d'ailleurs du sucre ou des aliments à haut contenu en sucre doivent être aussitôt nettoyés quand la zone de cuisson est encore chaude à l'aide d'un racloir. Certains produits de nettoyage spécifiques forment une couche superficielle transparente résistante à la saleté qui protège aussi la surface contre les dommages causés par des aliments à haut contenu en sucre. N'utilisez jamais d'éponges ou de produits abrasifs, ni de détergents chimiques agressifs tels que par exemple les produits en atomiseur pour four ou les produits détachants.



- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Mieux vaut essuyer aussitôt tout débordement d'eau.

- il est conseillé de nettoyer le gril quand il est encore chaud en utilisant les poignées spéciales fournies avec l'appareil pour le transporter de la table de cuisson à l'évier. Pour enlever le bac placé sous le gril, il vaut mieux attendre que la résistance se soit bien refroidie (au bout de 15 minutes environ).

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Anomalies et remèdes

FR

BE

LU

NL

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire. Vérifiez avant tout s'il n'y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l'appareil sont bien ouverts.

Anomalies	Causes / Solutions possibles
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.	• les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés. • les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement. • il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
La flamme s'éteint dans les versions équipées de sécurité de flamme.	• vous avez bien appuyé à fond sur la manette. • vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre l'activation du dispositif de sécurité. • les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.
Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.	• les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés • il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson • les minima n'ont pas bien été réglés.
Les casseroles sont instables.	• le fond de la casserole est parfaitement plat • la casserole est bien placée au centre du brûleur • la position des grilles n'a pas par hasard été inversée.

Si, malgré tous ces contrôles, votre appareil ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, faites appel à notre station technique. Indiquez-lui :
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

! Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours l'installation de pièces détachées non originales.

Gebruiksaanwijzing

KOOKPLAAT

NL

BE

IT Italiano, 1

GB English, 13

FR Français, 25

NL **Nederlands, 39**

TG 631 E
TG 640
TG 640 GH
TG 641 GH
TG 642 GH
TG 751 GH
TG 752 GH
TG 753 G GH
TG 753 V GH

Samenvatting

Het installeren, 40-45
Plaatsing
Elektrische aansluiting
Gasaansluiting
Typeplaatje
Kenmerken van de branders en de straalpijpjes

Beschrijving van het apparaat, 46
Algemeen aanzicht

Starten en gebruik, 47-49
Praktisch advies voor het gebruik van de branders
Practische raadgevingen voor het gebruik van de electrische kookplaten
Practische raadgevingen voor het gebruik van de biefstukgrill
Praktisch advies voor het gebruik van de Keramiek kookvlak

Voorzorgsmaatregelen en advies, 50
Algemene veiligheidsmaatregelen
Afvalverwijdering

Onderhoud en verzorging, 51
De elektrische stroom afsluiten
Schoonmaken van het apparaat
Onderhoud gaskranen

Storingen en oplossingen, 52

Scholtès

Het installeren

NL

BE

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

De apparaten zijn gebruiksklaar gemaakt in de fabriek voor de functies (zie typeplaatje en plaatje van de gas instelling van het apparaat) :
- Natuurlijk gas Categorie II2E+3+ voor Belgie;
- Natuurlijk gas Categorie I2L voor Nederland.

Het is dus niet nodig verdere regelingen uit te voeren.

Plaatsing

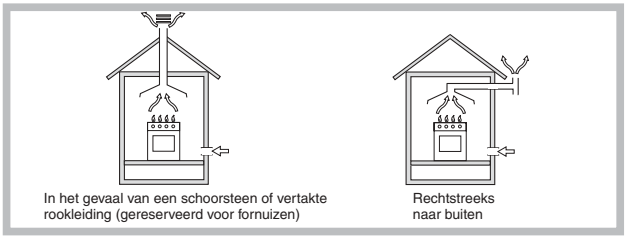
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (*zie Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

! dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en funktioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde Normen:
- NBN D51-003 e NBN D51-001 (voor België);
- NEN-1078 (voor Nederland).

De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

- Het vertrek moet voor de verbrandingsrook over een afvoersysteem naar buiten toe beschikken. Dit kan gebeuren door middel van een afzuigkap of een elektrische ventilator die automatisch aangaan elke keer als het apparaat wordt aangezet.



In het gevaal van een schoorsteen of vertakte rookleiding (gereserveerd voor fornuizen)

Rechtstreeks naar buiten

- Het vertrek moet een luchttoevoersysteem hebben dat dient voor de normale verbranding van het gas. De luchttoevoer die nodig is voor een normale verbranding moet niet minder dan 2 m³/h zijn per kW geïnstalleerd vermogen.

Voorbeelden ventilatie-opening voor verbrandingslucht

Dit systeem kan worden uitgevoerd door lucht direct van buiten te onttrekken door middel van een buis met een doorsnede van minstens 100 cm² en die zodanig is geplaatst dat hij niet per ongeluk verstopt kan raken.

Verhoging van de spleet tussen deur en vloer

Een andere manier is door op indirecte wijze lucht te onttrekken aan de aangrenzende vertrekken die door middel van een ventilatiebuis, zoals boven beschreven, met buiten zijn verbonden en die geen gemeenschappelijke delen zijn van het huis en ook geen ruimtes met hoog brandgevaar of slaapkamers.

- (voor België) De gassen van vloeibaar gemaakte gasmengsels (LPG) zijn zwaarder dan lucht en blijven laag hangen. Om deze reden moeten vertrekken waar LPG-flessen staan laag geplaatste ontluchtingsopeningen hebben voor het afvoeren van eventueel ontsnapt gas. Lege of halfvolle LPG-flessen mogen dus niet worden geïnstalleerd of bewaard in vertrekken die lager liggen dan de vloer (kelders, enz.). Het is beter alleen de in gebruik zijnde fles in het vertrek te bewaren, zodanig geplaatst dat hij niet in rechtstreeks contact staat met warmtebronnen (oven, open haard, kachel, enz.) die hem tot temperaturen van meer dan 50°C zouden kunnen brengen.

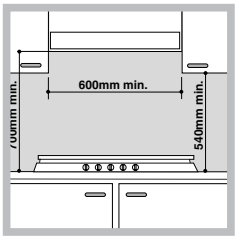
Inbouw

Het gasfornuis en het gemengde fornuis hebben een beschermingsgraad tegen oververhitting van het type X. Het is daardoor mogelijk het apparaat naast meubels te plaatsen die niet hoger zijn dan het keukenblad. Voor een juiste installatie van de kookplaat moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:

- De meubels die direct naast de kookplaat staan en hierboven uitsteken, moeten op minstens 600 mm van de rand van de plaat staan.

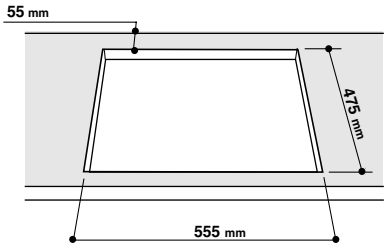
- Een afzuigkap moet worden geïnstalleerd volgens de voorschriften die u kunt vinden in het instructieboekje van de afzuigkap zelf en in ieder geval op een afstand van minstens 650 mm.

- Hang de keukenkastjes naast de kap op een minimum hoogte van 420 mm van het keukenblad (*zie afbeelding*).



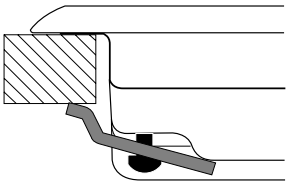
Als de kookplaat onder een keukenkastje wordt geplaatst, moet deze zich op een afstand van minstens 700 mm van het keukenblad bevinden (*zie afbeelding*).

- De opening van het meubel moet de afmetingen hebben die in de afbeelding zijn aangegeven. De bevestigingsklemmen maken een bevestiging mogelijk van de kookplaat aan een keukenblad van tussen de 20 en 40 mm dik. Voor een goede bevestiging raden wij u aan alle bijgeleverde haken te gebruiken.

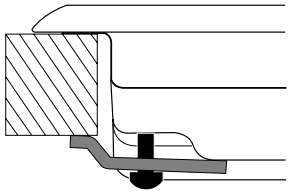


- Als de kookplaat niet boven een inbouwoven wordt geïnstalleerd, moet u een houten isolatieplank aanbrengen. Deze moet op een minimum afstand van 20 mm van de onderkant van de kookplaat worden geplaatst.

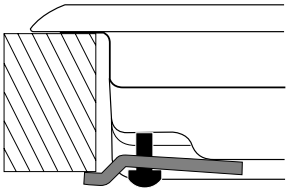
Schema voor de bevestiging van de haken



Stand haak voor keukenblad **H=20mm**

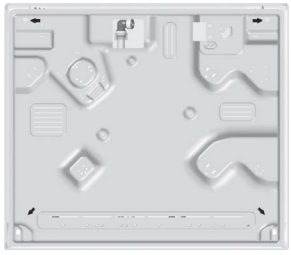


Stand haak voor keukenblad **H=30mm**



Stand haak voor keukenblad **H=40mm**

AchterVoor

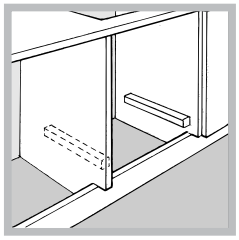


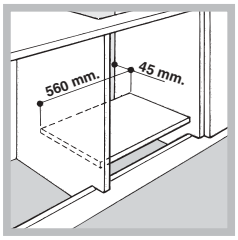
Voor

! Gebruik de haken die u vindt in de "toebehorenverpakking"

Ventilatie

Om een goede ventilatie te bereiken moet u de achterkant van het meubel verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (*zie afbeeldingen*).





! De kookplaat kan worden geïnstalleerd boven een ingebouwde oven op voorwaarde dat deze voorzien is van afkoelingsventilatie.

Elektrische aansluiting

De kookplaten met driepolige voedingskabel werken met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven zijn op het typeplaatje (aan de onderkant van de kookplaat). De aarding van de kabel wordt aangegeven door de kleuren geel-groen. Als het fornuis wordt geïnstalleerd boven een inbouwoven moeten de elektrische aansluitingen van fornuis en oven apart worden uitgevoerd, zowel voor veiligheidsredenen als voor het eventueel makkelijker verwijderen van de oven.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar).
De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.
Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

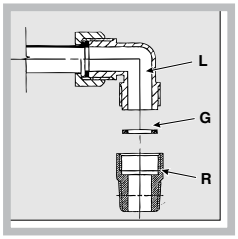
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (*zie Service*).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

Gasaansluiting

De aansluiting van het apparaat aan de gasbuizen moet worden uitgevoerd zoals voorgeschreven door de geldende normen, en nadat men er zeker van is dat het fornuis is ingesteld voor het type gas dat men gaat gebruiken. In het omgekeerde geval (voor België) gaat u te werk zoals beschreven in de paragraaf “Aanpassing aan verschillende types gas”. Om het apparaat aan de gasbuizen aan te sluiten (II2E+3+ voor Belgie en I2L voor Nederland), dient men eerst de verbinder te monteren.”R” (Deze is op aanvraag verkrijgbaar bij de technische-service-dienst Ariston) Tevens dient men zijn pakking op de verbinder “G”,die er uit ziet als een “L” , van de voedings-struktuur te monteren. De verbinder is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.
De aansluiting voert men uit met behulp van:

- een onbuigbare buis (voor Belgie volgens de normen NBN D51-003)
- of met een flexibile buis van roestvrij staal die in de muur zit en voortzet met bedradingsverbinder.



Daarbij dient het apparaat uitgerust te zijn van een gaskraantje (voor Belgie A.G.B.) die gemakkelijk draaibaar dient te zijn. Voor Nederland dient dit gaskraantje aan de huidige Nationale Normen te voldoen.

Aansluiting met onbuigzame buis (koper of staal)

! De aansluiting aan de gasleiding moet zodanig worden uitgevoerd dat het apparaat niet beweegt. Op de voedingsstructuur van het apparaat bevindt zich een “L”-vormig, richtbaar verbindingsstuk waarvan de afdichting is verzekerd door een pakking. Als het verbindingsstuk gedraaid moet worden is het absoluut noodzakelijk de pakking te vervangen (bij het apparaat geleverd). Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout.

Aansluiting met een roestvrije stalen flexibele buis aan een onafgebroken wand voorzien van aanhechtingen met schroefdraad.

Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout.
De in werking stelling van deze buizen moet zodanig worden bewerkstelligd dat hun lengte in uitgerolde toestand niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaatsgevonden moet u controleren dat de flexibele metalen buis niet in contact komt met de beweegbare delen of dat hij vastgekneld raakt.

! Gebruik uitsluitend buizen en afdichtingen die voldoen aan de geldende landelijke normen.

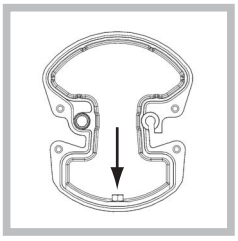
Controleren gasdichtheid

! Nadat het installeren heeft plaats gevonden moet de perfecte gasdichtheid van alle verbindingsstukken worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

Aanpassen aan de verschillende soorten gas (voor België)

Voor het aanpassen van de kookplaat aan een ander soort gas dan waarvoor hij is bestemd (aangegeven op het typeplaatje aan de onderkant van de kookplaat of op de verpakking), moeten de straalpijpjes van de branders op de volgende wijze worden vervangen:

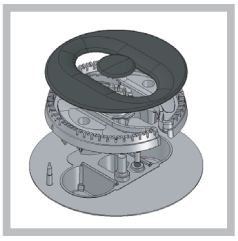
1. verwijder de roosters van de kookplaat en schuif de branders uit hun plaats.

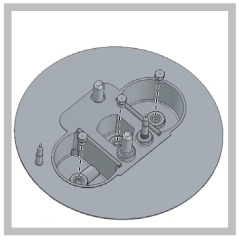


2. schroef de straalpijpjes los met een steeksleutel van 7mm en vervang ze met de straalpijpjes geschikt voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 “Kenmerken van de branders en de straalpijpen”). In het geval van een brander Mini WOK moet men een steeksleutel van 7 mm gebruiken om de branderkop los te draaien *(zie afbeelding).*
3. zet de onderdelen weer op hun plaats door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.
4. aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

Het vervangen van de straalpijpjes van de brander met "onafhankelijke dubbele vlamkronen":

1. verwijder de roosters en branders van hun plaats. De brander bestaat uit twee aparte delen (*zie afbeeldingen*);
2. schroef de straalpijpjes los met een sleutel van 7mm. De binnenste vlamkroon heeft een straalpijpje, de buitenste heeft er twee (van dezelfde maat). Vervang de straalpijpjes met nieuwe die zijn aangepast aan het nieuwe type gas (zie tabel1).
3. zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.



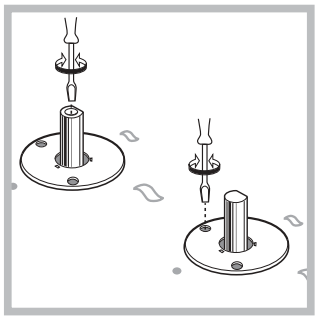


- Regelen primaire lucht van de straalpijpjes (voor België)

De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

- Het regelen van de minimumstand (voor België)

1. Zet het kraantje op de minimumstand;



2. Verwijder de knop en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine, regelmatige vlam bereikt.
3. Controleer of de brander aanblijft als u de knop snel van hoog naar laag draait.
4. Als bij de apparaten met een veiligheidsmechanisme (thermo-element) dit systeem niet werkt als de branders op de minimum stand staan, moet u het minimum verhogen door aan de stelschroef te draaien.
5. Als de regeling voltooid is moet u de zegels op de bypass schroefjes weer op hun plaats brengen met zegellak of dergelijk materiaal.

! Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd.
! Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.
! Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukteregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen.

TYPEPLAATJE	
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V~ 50/60Hz (zie typeplaatje) maximum vermogen
CE 	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. EEG/90/396 van 29/06/90 (Gas) en successievelijke modificaties. 2002/96/EC en successievelijke modificaties.

NL

BE

Kenmerken van de branders en de straalpijpjes

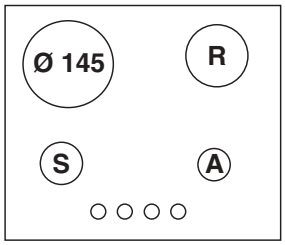
Tabel 1 (Voor Belgie)

Brûleur		Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Gered.	Vloeibaar gas: Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Nomin.	By-pass 1/100 (mm)	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* g/h ***	Bereik* g/h **	Natuurlijk gas: Straal. 1/100 (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Nomin.	Bereik* l/h G20	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Nomin.	Bereik* l/h G25
Snel (Groot) (R)		100	0,70	3,00	39	86	218	214	116	3,00	286	3,00	332
Gereduceerd snel (RR)		100	0,70	2,60	39	80	189	186	110	2,60	248	2,60	288
Half snel (Medium) (S)		75	0,40	1,65	28	64	120	118	96	1,65	157	1,65	183
Hulp (Petit) (A)		55	0,40	1,00	28	50	73	71	79	1,00	95	1,00	111
Mini WOK (MW)		110	1,30	3,50	57	91	254	250	138	3,50	333	3,30	365
Chef Burner (CB)		85	1,10	2,00	52	74	145	143	108	2,00	190	2,00	221
Dubbele vlamkroon	binnenste DCDR	36	0,40	0,90	27	44	65	64	74	0,90	86	0,90	100
	buitenste DCDR	130	1,30	4,10	55	65 x2	298	293	107 x2	4,60	476	4,10	454
Spanning van voeding		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		25 15 30

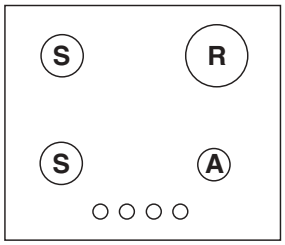
Tabel 1 (Voor Nederland)					Natuurlijk gas	
Gaspit		Doorsenee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) Nom.	Gered.	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* l/h G25
Snel (Groot) (R)		100	3,00	0,7	116	332
Gereduceerd snel (RR)		100	2,60	0,7	110	288
Half Snel (Medium) (S)		75	1,65	0,4	96	183
Hulp (Klein) (A)		55	1,00	0,4	71	111
Mini WOK (MW)		110	3,30	1,30	138	365
Chef Burner (CB)		85	2,00	1,10	108	221
Dubbele vlamkroon	binnenste DCDR	36	0,90	0,40	74	100
	buitenste DCDR	130	4,10	1,30	107 x2	454
Spaning van voeding		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 20 30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

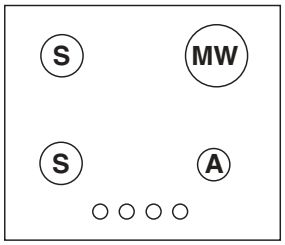
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Naturele G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
Naturele G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³



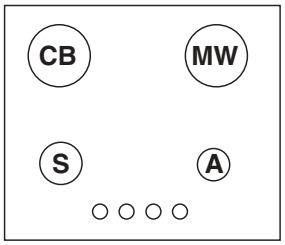
TG 631 E



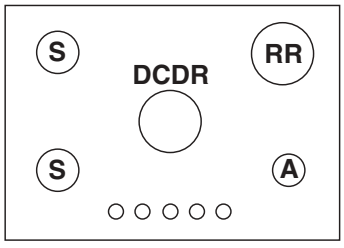
TG 640
TG 640 GH



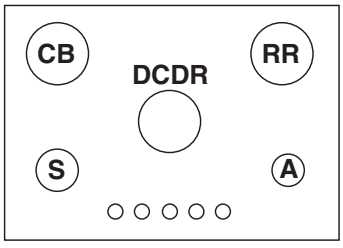
TG 641 GH



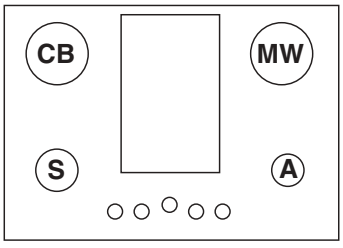
TG 642 GH



TG 751 GH



TG 752 GH



TG 753 G GH
TG 753 V GH

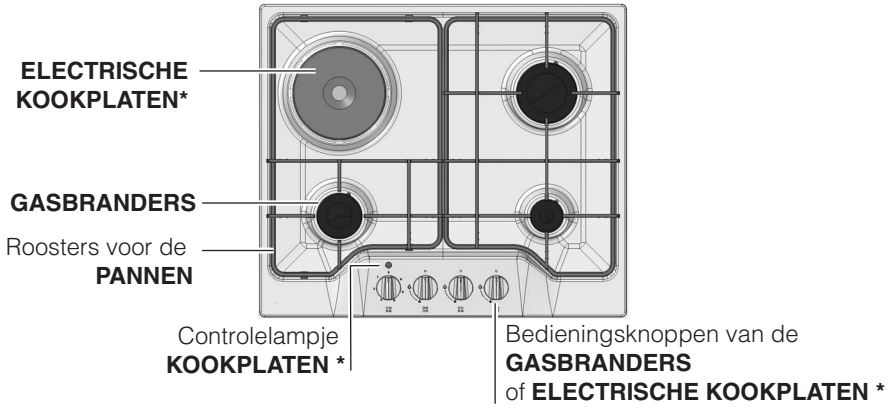
! De kookplaat kan worden geïnstalleerd boven een ingebouwde oven op voorwaarde dat deze voorzien is van afkoelingsventilatie.

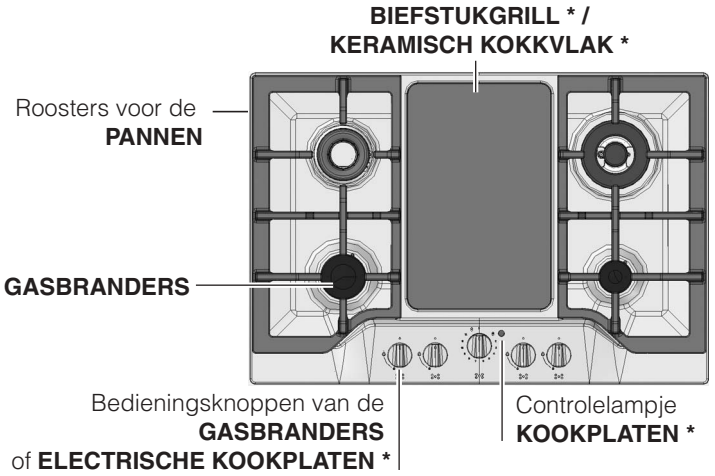
Beschrijving van het apparaat

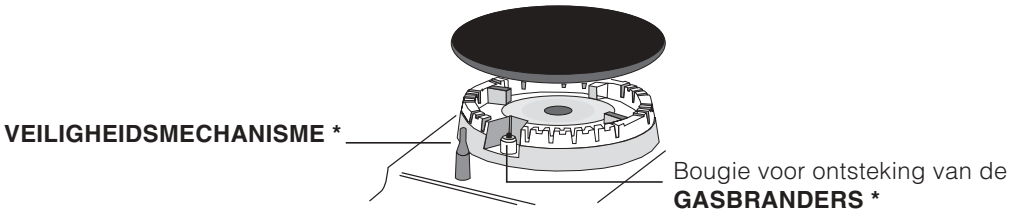
NL

BE

Algemeen aanzicht




BIEFSTUKGRILL * / KERAMISCH KOKKVLAK *
Roosters voor de PANNEN
GASBRANDERS
Bedieningsknoppen van de GASBRANDERS of ELECTRISCHE KOOKPLATEN *
Controlelampje KOOKPLATEN *



- Controlelampje **ELECTRISCHE KOOKPLATEN *:** gaat aan als de knop niet op de stand 'uit' staat.
- **GASBRANDERS** hebben verschillende afmetingen en vermogen. Kies de brander die het best overeenkomt met de diameter van de pan die u wilt gebruiken.
- Knoppen van de **GASBRANDERS** en van de **ELECTRISCHE KOOKPLATEN *** voor het regelen van de vlam of van het vermogen.

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

- Bougie voor het ontsteken van de **GASBRANDERS***: zorgt voor een automatische ontsteking van de gekozen brander.
- **VEILIGHEIDSMECHANISME*** zorgt ervoor dat de gastoevoer wordt onderbroken als de vlam per ongeluk uitgaat.

! De lekbak van roestvrij staal en de gietijzeren biefstuk-grill, die zich in de verpakking van de roosters en branders bevinden, moeten respectievelijk onder en boven de elektrische weerstand worden geplaatst, die zodoende tussen de twee zit ingesloten.

Starten en gebruik

NL

BE

! Op iedere knop staat aangegeven waar de gasbrander of de elektrische plaat* zich precies bevindt.

Gasbranders
De gekozen brander kan met de betreffende knop als volgt worden geregeld:

- Uit

Maximum

Minimum

Om een van de branders aan te steken dient u er een vlam of aansteker bij te houden, de knop stevig in te drukken en tegen de klok in te draaien tot u het maximum vermogen heeft bereikt.
In de uitvoeringen die zijn voorzien van een veiligheidsmechanisme moet u de knop circa 2-3 seconden lang ingedrukt houden totdat het element dat automatisch de vlam ontstoken houdt, warm wordt.
Druk de knop in en draai hem tegelijkertijd tegen de klok in: vonken steken de brander aan. Nadat de brander aan is houdt u de knop lang genoeg ingedrukt zodat het veiligheidssysteem geactiveerd kan worden.

! Mocht een gasbrander per ongeluk uitgaan, draai dan de knop uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Om de brander uit te doen moet u de knop geheel met de klok meedraaien totdat hij niet meer verder kan (tot aan het symbool "•").

De brander met "dubbele vlamkring"*

Deze gasbrander bestaat uit twee concentrische branders. Het gelijktijdige gebruik van beide branders zorgt voor een zeer groot brandvermogen dat de kooktijd verkort als men die vergelijkt met die van traditionele branders. De dubbele vlamkring verdeelt bovendien de warmte onder de pannen gelijkmatiger.
U kunt pannen van allerlei verschillende formaten gebruiken. In het geval van gebruik van kleinere pannen kunt u alleen de binnenste vlamkring gebruiken. De brander wordt door middel van een enkele knop bediend.
Voor het aansteken van de gewenste vlamkring drukt u de knop helemaal in en draait u hem tegen de klok in tot aan de maximum stand . De brander is voorzien van elektronische ontsteking die automatisch in werking treedt zodra u de knop indrukt.
Aangezien de brander is voorzien van een veiligheidsmechanisme moet u de knop ongeveer 2 à 3 seconden ingedrukt houden totdat het veiligheidsmechanisme, dat automatisch de vlam aanhoudt, warm wordt.
De brander kan met de knop als volgt worden geregeld:
- Uit

Ontsteking en interne vlamkring op maximale stand

Interne vlamkring op minimale stand

Beide vlamkringen op maximale stand

Beide vlamkringen op minimale stand

Om de brander uit te doen moet u de knop met de klok meedraaien totdat hij niet meer verder kan (tot aan het symbool "•").

Keramiek kookvlak*
Deze kookzone is voorzien van stralingselementen met dubbele diameter onder het glas. Het is mogelijk alleen het ronde gedeelte "A" in te schakelen of, om een grotere kookzone te krijgen, beide gedeelten "A" ene "B". Voor het inschakelen van de ronde zone "A" draait u de knop met de klok mee en zet hem op één van de 12 posities. Voor het inschakelen van ook de zone "B" zet u de knop op de positie 12 en dan nog een stapje verder tot aan de positie , vervolgens draait u de knop tegen de klok in tot op het gewenste warmteniveau, gekozen uit de 12 posities.
De tekening geeft de warmtezone aan, die rood wordt als hij is ingeschakeld.
A . ronde kookzone;
B . uitgebreide kookzone;
C . controlelampje overgebleven warmte: dit geeft aan dat de kookzone warmer is dan 60°C ook nadat hij is uitgeschakeld.

Het controlelampje gaat aan bij iedere positie van de knop behalve de "uit"-positie.

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

NL

BE

Praktisch advies voor het gebruik van de branders

Voor een optimaal rendement dient u het volgende te onthouden:

- gebruik voor iedere brander de pan die erop past (zie tabel) om te vermijden dat de vlammen er onderuit vandaan komen.
- gebruik alleen pannen met een platte bodem en met een deksel erop.
- draai de knop op het minimum zodra het kookpunt is bereikt.

Brander	ø Diameter pan (cm)
Snel(R)	24 – 26
Half snel (S)	16 – 20
Hulpvlam (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	24 – 26
Chef Burner (CB)	16 – 20

Pannen die moeten worden gebruikt op kookvlakken van 60 cm

Brander	ø Diameter pan (cm)
Gereduceerd snel (RR)	22 – 24
Half snel (S)	16 – 20
Hulpvlam (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	22 – 24
Chef Burner (CB)	16 – 20
Dubbele vlamkroon (binnenste DCDR)	12 - 16
Dubbele vlamkroon (buitenste DCDR)	24 - 26

Pannen die moeten worden gebruikt op kookvlakken van 75 cm

! Bij de modellen die voorzien zijn van een reductieroostertje moet dit alleen gebruikt worden voor de Dubbele Vlammen brander (DCDR intern) als u een pan gebruikt die een doorsnede heeft van minder dan 12 cm.
Voor het herkennen van het soort brander verwijzen wij u naar de afbeeldingen in paragraaf “Kenmerken van de branders en straalpijpen”.

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

Practische raadgevingen voor het gebruik van de electrische kookplaten *

Voor het vermijden van warmteverlies en schade aan de platen moet u pannen gebruiken met een platte bodem en met een diameter die niet kleiner is dan die van de plaat.

Positie	Normale of snelle plaat
0	Uit
1	Groenten en vis
2	Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen
3	Doorkoken van grote hoevelheeden, minestroni enz.
4	Braden (medium)
5	Braden (hard)
6	Bruin bakken of snel aan de kook brengen

Vóór het eerste gebruik moeten de kookplaten voor ongeveer 4 minuten op maximum worden verwarmd, zonder pannen. Gedurende deze beginfase wordt de beschermlaag hard en maximaal resistent.

Practische raadgevingen voor het gebruik van de biefstukgrill *

Verwarm hem voor met de knop op positie 12. De posities 1-8 zijn goed voor het opwarmen van reeds gekookte gerechten of ze warm te houden nadat ze gekookt zijn. Over het algemeen kan het grillen van groenten vlekken veroorzaken die moeilijk te verwijderen zijn.

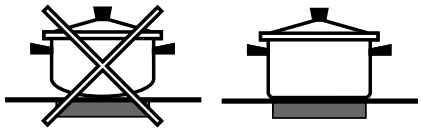
Gerecht	Gewicht (Kg)	Positie knop	Voorver-warming (min.)	Kooktij-d (min.)
Varkenslappen	0,5	12	5	25
		10		35
Biefstuk	0,6	12	5	15
Worstjes	0,45	10	5	20
Vleespennen	0,4	12	5	20
Hamburgers	0,4	10	5	20
Toasts	No 3	11	5	5
Brood	3 Sneden	11	5	10
Aubergine	3 Sneden	12	5	10
Gestoofde Tomaten	No 4	12	5	25

Practische raadgevingen voor het gebruik van de keramische*

Pos	Stralingsplaat
0	Uit
1	Boter, chocolade smelten
2	Opwarmen vloeistoffen
3	
4	Vla en sausen
5	
6	Aan de kook brengen
7	
8	Braadstukken
9	
10	Groot stoofvlees
11	
12	Bakken
◐●	Inschakeling van beide kookzones

Onthoud het volgende voor het beste rendement:

- Op het keramische kookvlak kunt u alle soorten pannen gebruiken. Het belangrijkste is dat de bodem perfect plat is: pannen met een dikke bodem verdelen de warmte het beste.



- Gebruik pannen die de kookzone geheel bedekken, zodat u alle beschikbare hitte gebruikt.

- Let erop dat de bodem van de pan schoon en droog is voor goed contact en een lange levensduur van het kookvlak en van de pannen zelf.

- Gebruik geen pannen die op een gasfornuis zijn gebruikt. De hitte van de branders kan de bodem vervormd hebben en zo krijgt u niet het gewenste resultaat op het keramische kookvlak.

! de lijm die gebruikt is voor het verzegelen van het glas kan vetsporen nalaten. Verwijder deze voor het gebruik van het apparaat met een niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste uren van gebruik kan zich een rubberachtige geur ontwikkelen, die snel verdwijnt.

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

BE

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- **Dit is een inbouwapparaat van klasse 3.**
- **Gasfornuizen hebben voor een goede werking behoefte aan een regelmatige luchtverversing. Controleer dat bij het installeren aan de vereisten wordt voldaan beschreven in de paragraaf "Plaatsing".**
- **Deze instructies gelden alleen voor de landen wiens symbolen in de gebruiksaanwijzing en op het typeplaatje staan.**
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/ "○" staan als de oven niet wordt gebruikt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken maar door de stekker zelf beet te pakken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders nog warm zijn.
- Gebruik geen instabiele of vervormde pannen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten mogen hun apparaat naar publieke afvalstortplaatsen brengen of, als de nationale wetgeving dit toestaat, naar de handelaar brengen als er een soortgelijk nieuw product wordt gekocht.
  Alle fabrikanten van grote huishoudelijke apparaten zijn aktief bezig met het creëren van systemen om het inzamelen en de verwijdering van oude producten te regelen.

Onderhoud en verzorging

NL

BE

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

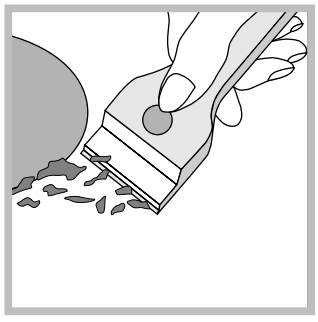
! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals vlekkenmiddelen en roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.

- De vlamverspreiders moeten regelmatig in een warm sopje worden gewassen zodat eventuele etensresten makkelijker kunnen worden verwijderd.

- maak het oppervlak van het fornuis schoon voordat u gaat koken; gebruik een vochtige doek voor het verwijderen van stof en gemorst eten. Het oppervlak moet regelmatig worden schoongemaakt met een sop, geen schuurmiddelen. Af en toe zal het noodzakelijk zijn speciale producten voor keramiek te gebruiken. Verwijder eerst alle etensresten en vetspetters met een schrapertje, b.v. CERA (niet bijgeleverd).



Maak het kookvlak schoon als het nog lauw is (zoals die van de Solutions lijn, verkrijgbaar bij alle Service Centers van Merloni Elettrodomestici huishoudapparatuur) en gebruik keukenpapier met een hiervoor geschikt schoonmaakmiddel. Wrijf met een vochtige doek en droog.
Aluminiumfolie, plastic of synthetisch materiaal, zowel als suiker of suikerhoudende etenswaren die per ongeluk gesmolten zijn moeten onmiddelijk verwijderd worden met een schrapertje als de zone nog lauw is. Speciale schoonmaakmiddelen vormen een doorzichtig beschermend laagje. Dit beschermt ook tegen schade door suikerhoudend voedsel. Gebruik in geen geval schuursponzen of schuurmiddelen, en ook geen chemisch aggressieve middelen zoals ovenspray of ontvlekkingsmiddelen.

- Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water of agressieve schoonmaakmiddelen (fosforhoudend) op hebben gelegen. Spoel en droog het dus na het schoonmaken goed af. Droog watervlekken altijd gelijk af.

- Wij raden aan de biefstukgrill schoon te maken terwijl hij nog warm is. Gebruik de bijgeleverde handgrepen om hem van het fornuis naar de gootsteen te vervoeren. Voor het verwijderen van de lekbak onder de biefstukgrill is het beter te wachten totdat het verwarmingselement is afgekoeld (dit kan ongeveer 15 minuten duren).

Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Storingen en oplossingen

NL

BE

Het kan gebeuren dat het kookvlak niet (afdoende) functioneert. Voordat u de servicedienst belt dient u te controleren of u het euvel zelf kunt oplossen. Verifieer om te beginnen of er een correcte stroom- en gastoevoer is, en in het bijzonder of de hoofdgasleiding open staat.

Storingen	Mogelijke oorzaken / Oplossing
De brander gaat niet aan of de vlam is niet gelijkmatig.	• De openingen van de vlamverspreiders niet verstopt zijn. • Alle onderdelen van de brander goed in elkaar zitten. • Het niet tocht dichtbij het kookvlak.
De vlam blijft niet aan in de uitvoeringen met veiligheidsmechanisme.	• U de knop goed heeft ingedrukt. • U de knop lang genoeg heeft ingedrukt voor het activeren van het veiligheidsmechanisme. • De gaten van de vlamverspreiders dichtbij het veiligheidsmechanisme niet verstopt zijn.
De brander blijft niet aan als hij op minimum staat.	• De gaten van de vlamverspreiders niet verstopt zijn. • Het niet tocht dichtbij het kookvlak. • De minimum stand niet goed is ingesteld.
De pannen zijn wankel.	• De bodem van de pan helemaal plat is. • De pan in het midden van de brander of de kookplaat staat. • De roosters niet zijn verwisseld.

Als ondanks al deze controles het kookvlak niet functioneert en de storing blijft bestaan moet u contact opnemen met de Technische Dienst. Dit dient u door te geven:
- het model oven (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat en/of op de verpakking.

! Wend u nooit tot een niet-erkende installateur en weiger altijd het monteren van niet-originele onderdelen.